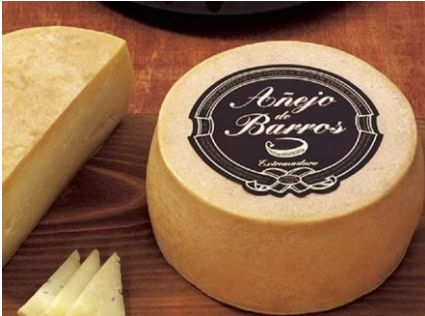


FICHA TÉCNICA/LOGÍSTICA **AÑEJO DE BARROS GRANDE**



EAN:8437009238042

DENOMINACIÓN: AÑEJO DE BARROS GRANDE

PESO VARIABLE: 1,45-1,60 KILOS (mostrador)

DENOMINACIÓN DE VENTA: Queso de oveja.

Queso graso, curado, Con un período de maduración superior a los 180 días.

Tipo de Queso: Queso curado de oveja de pasta dura y prensada, elaborado a partir de leche cruda.

LECHE: oveja Merina y sus cruces

Coagulación: enzimática

INGREDIENTES: elaborado con leche cruda de oveja, Aceite de oliva virgen extra (AOVE),
Sal, cuajo, bacterias lácticas (fermentos)

Área de Producción: Villafranca de los Barros. Badajoz . España.

TIEMPO DE MADURACIÓN: aproximadamente 210 días. Queso añejo.

ANÁLISIS NUTRICIONAL/100 GRAMOS

VALORES NUTRICIONALES	Energía	1853 kj / 447 kcal
	Grasas:	38,38%
	De las cuales, saturadas:	28,89%
	Carbohidratos:	0,56%
	De los cuales, azúcares:	<0,3%
	Proteína	24,92%
	Sal	1,65%
	Vitamina C:	
	Alérgenos	Lactosa

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO	EXTRACTO SECO	68% (\pm 2%)
	MATERIA GRASA:	38% (\pm 2%)
	GRASA SOBRE EXTRACTO SECO	55% (\pm 2%)
	PROTEÍNA	25% (\pm 2%)
	Ph	5.2 - 5,9 (20°C)
	CURACIÓN:	aproximadamente 210 días
	CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde su elaboración, 12 meses tras la venta

TEST ORGANOLÉPTICO

TEST ORGANOLÉPTICO	TEXTURA	Pasta dura, nada elástica y algo jabonosa y quebradiza
	COLOR DE LA PASTA	De amarillo céreo a pajizo
	AROMA	Intenso y picante.
	CORTEZA	Lisa y aceitosa. De color amarillo céreo a ocre.
	SABOR	Intenso y bien estructurado en boca. Su sabor algo picante se va acentuando con el paso del tiempo.

LOGÍSTICA

AÑEJO DE BARROS GRANDE

LOGISTICA	Altura de la pieza	6,5cm	
	Diámetro de la pieza	14,cm	
	Peso pieza aprox. PESO VARIABLE	1.450-1,600 KILOS	
	EAN producto:	8437009238042	
	Unidades por caja:	4uds	
	Altura de la caja	9,7cm	
	Longitud de la caja	36,cm	
	Anchura de la caja	36,cm	
	Peso caja vacia:	0,37 kilos	
	Peso caja llena	6,57Kgs	
	EAN caja:		
	Logística EUR pallet		
	EAN Palet		
	Cajas por capa	6 cajas	
	Capas por pallet	12 capas	
	Cajas por pallet	72 cajas	
	Altura de pallet	120	
	Peso pallet aprox	489,94 Kgs	
	Transporte	4°C < 8°C	
Almacenaje	4°C < 8°C.		

CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Rgto. 2073/2005 de la Comisión)

Microorganismo	Plan muestreo	Limites	Fase en la que se aplica el criterio
Salmonella	N=1 c=0	Ausencia en 25 gramos	Productos comercializados durante su vida útil
Listeria monocytogenes	n=1, c=0	Ausencia en 25 gramos	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido

CRITERIOS DE HIGIENE DE LOS PROCESOS (Rgto. 2073/2005 de la Comisión)

Microorganismo	Plan muestreo	Limites		Fase en la que se aplica el criterio
Estafilococos coagulasa positivo	n= 5 , c= 2	M	M	En el momento del proceso de fabricación que se prevea que puede ser máximo
		10 ⁴ ufc/ml	10 ⁵ ufc/ml	

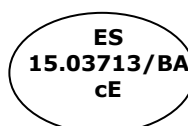
CRITERIOS FÍSICOS:

Ausencia de cuerpos extraños (metales, plásticos u otros impropios)

ETIQUETADO

El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios Quedando reflejando en cualquier caso en la etiqueta

Marca de identificación



DATOS DEL FABRICANTE: QUESERÍA TIERRA DE BARROS S.L.

POL. INDUSTRIAL LOS VARALES C/ luz nº 5

06220 VILAFRANCA DE LOS BARROS (BADAJOZ)

TELÉFONO: 924. 520.429

TEMPERATURA DE CONSUMO Y/O CONSERVACION

Temperatura de conservación: Conservar entre 4-8 °C. Consumir entre 22-24°C.



FORMA DE CONSUMO

Si se mantiene en refrigeración atemperar a temperatura ambiente antes de su consumo. Temperatura de óptima de consumo: 18-22 °C.

No necesita preparación culinaria.

ALÉRGENOS

Orientado al público en general. La única limitación de uso es para el personal alérgico a la lactosa. No produce reacciones en personas intolerantes al gluten.

No contiene ningún otro alérgeno incluido en el anexo IIIa de la Directiva 2000/13/CE. No hay posibilidad de contaminación cruzada porque no hay presencia de otros alérgenos ni trazas de los mismos.

Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación.