

# FICHA TÉCNICA/LOGÍSTICA TORTA DE BARROS CABRA



**EAN: 8437009238172**

**PESO: 450-490 GR.**

**DENOMINACIÓN DE VENTA:** Queso de cabra.

*Queso graso, curado, Con un período de maduración superior a los 60 días.*

**INGREDIENTES:** leche cruda de cabra, sal común, cuajo,  
bacterias lácticas (fermentos)

**CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS** queso de pasta blanda o torta

**Coagulación:** enzimática.

**Tiempo de maduración:** superior a 60 días.

**Leche:** Cabra Granadina y Florida.

**Área de producción:** Villafranca de los Barros. Badajoz. España.

## FACTORES NUTRICIONALES / 100 GRAMOS

VALORES NUTRICIONALES	Energía	1324 kj / 316 kcal
	Grasas:	28,36 GR
	De las cuales, saturadas:	20,46 GR
	Carbohidratos:	2 GR
	De los cuales, azúcares:	<1 GR
	Proteína	17,5 GR
	Sal	1,50 GR
	Vitamina C:	
	Alérgenos	Lactosa

### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICO	MATERIA GRASA:	28,36 % (± 2%)
	EXTRACTO SECO:	49,29% (± 2%)
	GRASA EN EXTRACTO SECO:	57,36% (± 2%)
	HUMEDAD	50,71% (± 2%)
	pH	5.58 (20°C)
	PROTEINA	17 % (± 2%)
	CURACIÓN:	60 días mínimo
	CONSUMO PREFERENTE	6 MESES DESDE LA ELABORACIÓN/ 4 MESES TRAS LA VENTA.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEST ORGANOLÉPTICO	TEXTURA	Pasta de licuada a cremosa, con ojos brillantes desigualmente repartidos.
	COLOR DE LA PASTA	Blanco marfil muy brillante
	AROMA	Intenso y fuerte
	CORTEZA	Fina y quebradiza de color amarillo céreo u ocre. Caras lisas y superficie perimetral con la importancia del sostén o venda de maduración.
	SABOR	Suave y muy personal. Algo ácido con explosión de sabores a hierbas. Sabor redondo.

## LOGÍSTICA

### TORTA DE BARROS DE CABRA

EAN PRODUCTO	8437009238172
Altura de la pieza	5 cm
Diámetro de la pieza	9,5cm
Peso pieza aprox.	470 grs
Unidades por caja:	12uds
Altura de la caja	14,5cm
Longitud de la caja	34.4cm
Anchura de la caja	23,5cm
Peso caja vacía	0,310 gr.
Peso caja llena	5,95 kg.
EAN caja:	
<b>Logística EUR pallet</b>	
EAN palet	
Cajas por capa	10 cajas
Capas por pallet	8 capas
Cajas por pallet	80 cajas
Altura de pallet	116
Peso pallet aprox	492,90 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 <sup>4</sup> ufc/ml	10 <sup>5</sup> ufc/ml	

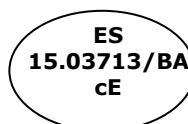
**CRITERIOS FÍSICOS:**

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 TORTA DE BARROS S.L.

POL. INDUSTRIAL LOS VARALES C/ luz nº 5  
06220 VILAFRANCA DE LOS BARROS (BADAJOZ)  
TELÉFONO: 924. 520.429

## **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACION**

**Temperatura de conservación:** Dependerá del tiempo que transcurra entre la compra y el consumo de la torta. Su consumo debe realizarse en un periodo de 30 días para aprovechar las características del producto de modo óptimo. Conservar entre 4 y 8º C. Si el periodo de consumo es superior a 30 días, permite congelación descongelando siempre en frío.



### **FORMA DE CONSUMO**

Si se mantiene en refrigeración atemperar a temperatura ambiente antes de su consumo. Temperatura de óptima de consumo: 19-24 °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.



