

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO
FORMATO GRANDE / MEDIANO / PEQUEÑO

Descripción del producto	Queso de pasta blanda elaborado con leche cruda de oveja, cuajo vegetal y sal, amparado bajo la denominación de Origen protegida Torta del Casar.
Lista de ingredientes	Leche cruda de oveja, cuajo vegetal natural y sal.
Maduración	60 días (mínimo)
Conservación y transporte	Entre 6-10°C.
Productos para tratamiento de superficie	Tratamiento anti fúngico con Ursoplast Inmersión Brevi
Envase primario	Retractilado y en cacerolo de madera con papel.
Envase secundario (opcional)	Estuche unitario de cartón
Embalaje	Cartón.
Fecha de consumo	210 días desde fabricación
Recomendaciones de uso	<p>Se recomiendan dos formas de consumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Queso entero: Cortar la corteza superior que servirá de tapa para su posterior conservación y untar el producto al gusto - Queso en porciones: Cortar el queso en las cuñas que se vayan a consumir y guardar el resto en frío envuelto en film. Untar el producto al gusto <p>Atemperar el producto mínimo dos horas antes de su consumo (si se va a consumir entero o 15 minutos si se va a hacer en porciones).</p> <p>Corteza no comestible</p>
Consumidores sensibles	Alérgicos a lactosa y proteína de la leche.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios	Para 100 g
Valor energético (kJ/kcal)	1.635 / 394
Grasas (g)	32,8
de las cuales saturados (g)	19,9
Hidratos de carbono (g)	2,3
de las cuales azúcares (g)	<0,5
Proteínas (g)	22,5
Sal (g)	1,7

INFORMACIÓN BACTEREOLÓGICA

Ensayo	Resultado	Uds	Método
Salmonella spp	Ausencia	en 50 g	PEM6111
Listeria monocytognes	Ausencia	en 50 g	PEM3112
E.Coli B-glucu.positivas	<10 ³	ufc / g	PEM104
S. Aureus	<10 ⁴	ufc / g	PEM109

INFORMACIÓN FISCO-QUIMICA

	Resultado	Uds	Método
Dioxinas	<2,5	pg/kg	NI/22a/b-nofalb
PCBs	<40	ng/kg	NI/22a/b-nofalb
Melamina	<0,5	mg/kg	PEI 9070
pH	5,20-5,90	Unidades de pH	PE-Q166
aW	0,94-0,97		PE-Q293
Grasa/Extracto seco	Mínimo 50 %	%	PE E-202
Extracto seco	Mínimo 50 %	%	PE E-200
NaCl	Máximo 3 %	%	M.I.

INFORMACIÓN FÍSICA



Ficha Técnica Torta del Casar DOP

Forma	Cilíndrica, con cara sensiblemente planas y superficie perimetral plano-convexa y aristas redondeadas
Dimensión	Dimensión: diámetro mínimo de 7 cm Relación entre altura y diámetro máxima de un 50%
Peso	Grande: 801 - 900 g Mediano: 501 - 600 g Pequeño: 350 - 450 g

INFORMACIÓN ORGANOLEPTICA

Corteza		Semidura, definida y diferenciada de la pasta con color uniforme de tonalidades ocre. Puede presentar grietas en su superficie.
Pasta	Consistencia	De blanda a muy blanda
	Color	De blanco a amarillento
	Estructura	Uniforme, pudiendo presentar ojos redondeados propios de la maduración repartidos en el corte
	Textura	Cremosidad moderada o alta, carácter graso, fundente y granulosidad suave o nula
	Olor	De intensidad media o baja de la familia láctica y/o vegetal
	Sabor	Amargor medio o bajo, salado bajo, y acidez baja o nula

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Formato	Medida queso (cm)			Peso queso (g)		Medida caja (cm)			Caja		Peso caja (kg)	
	Ancho	Largo	Altura	Bruto	Neto	Ancho	Largo	Altura	EAN 13	Uds	Total	Tara
Grande	15,5	15,5	5,5	830	800	25	36	11	8423539012504	3	2,7	0,170
Mediano	12,5	12,5	5	570	540	25	36	11	8423539012511	4	2,5	0,170
Pequeño	10,5	10,5	5	380	350	25	36	11	8423539012528	6	2,5	0,170

PALET EUROPEO

CAJA/CAPA	CAPA/PALET	CAJA/PALET	ALTURA (m)
8	10	80	1,2