

PROVEEDOR

QUESERIA DOÑA FRANCISCA S.L.

CIF: B10420958

Pol. Ind. Charca del Hambre, nave 6-69-70C.

Ctera. Nacional 630, km.542,5. Casar de Cáceres (Cáceres)

Horario:

- Lunes - Viernes -> Mañanas: de 8:00 - 15:00
Tardes: 16:00 - 19:00
- Sábados -> 9:00 - 14:00

www.queseriadonafrancisca.com

info@queseriadonafrancisca.com

Teléfono: 927291412

ES

15.05758/CC

MARCA COMERCIAL

CABRA CURADO SUDAO

DESCRIPCION

- Queso elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo, sal y fermentos lácticos.
- Madurado entre 2 y 4 meses en un ambiente húmedo que propicia la creación de moho sobre su corteza natural, que conseguirán realzar los matices que le proporciona la leche cruda de cabra.
- Pasta blanquecina, mantecosa, compacta y tierna, fundente en boca y de fácil deglución. Presenta ojos fermentativos. Sabor natural, de intensidad media.
- Olor intenso y aromatizado de la familia láctica y/o vegetal.

MARIDAJE

- Deberá atemperarse previamente a su degustación, puesto que si se sirve en frío no se podrán apreciar todas sus cualidades sensoriales.
- El queso entero se cortará primero por la mitad, luego una cuña y a continuación podrán hacerse triángulos iguales desde la corteza hasta la cuña, evitando que el grosor de los mismos sea demasiado fino o demasiado grueso.
- Maridan con vinos blancos secos ó semi-secos, ligeramente afrutados, y tintos ligeros muy pocos taninos. Los tintos de crianza con cuerpo e intensidad son la pareja perfecta para los quesos de cabra.

CABRA CURADO SUDAO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	Queso de cabra curado graso
INGREDIENTES	Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal.
MADURACIÓN	60 -120 días
CONTENIDO GRASO MÍNIMO	(masa/masa) - 50%.
CADUCIDAD	365 días
CONSUMO ÓPTIMO	60 -120 días
CONSERVACIÓN	Refrigerado entre 5° y 10°C
VIDA ÚTIL	365 días desde la fecha de elaboración.
FORMA DE CONSUMO	Entre 18° y 21°C. No requiere preparación culinaria

FORMATOS DISPONIBLES

S - PEQUEÑO	350-400g.
M - MEDIANO	550-600g.
G - GRANDE	900-1 kg.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CORTEZA	Semidura, definida y diferenciada de la pasta. Presenta presencia de mohos (<i>penicilium candidum</i>). Color ocre.
PASTA	Blanquecina, blanda y de estructura uniforme, pudiendo presentar ojos redondeados propios de la maduración repartidos en el corte. . Carácter graso. Granulosidad nula.
COLOR	Natural, uniforme, blanquecino.
OLOR	Intensidad media o baja de la familia láctica y/o vegetal.
SABOR	Salado bajo, puede presentar acidez moderada. Sabor láctico.
CREMOSIDAD	Compacta, tierna, mantecosa, fundente en boca.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g. de producto)

VALOR ENERGÉTICO	1737.77 kJ /415.06 kcal.
GRASAS	37.46g.
De las cuales saturadas	22.92g.
HIDRATOS DE CARBONO	1.24g.
De los cuales azúcares	0.16
PROTEÍNAS	18.24g.
SAL	0.84g.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINACION	RESULTADOS	MÉTODO
CLORURO SÓDICO	2.10 % m/m	M.I.
Extracto seco	48 % m/m	PE E-200
Materia grasa	38% m/m	PE E-202
Materia grasa/ Extracto seco	50% m/m	PE E-202

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Escherichia	100 UFC/gramo máximo
Listeria	Ausencia en 25 gr.
Salmonela	Ausencia en 25gr.
Staphylococcus	100 UFC/gramo máximo

CONTROL DE ALÉRGENOS

LACTOSA	Puede presentar reacciones en personas intolerantes a la lactosa
GLUTEN	No produce reacciones en personas intolerantes al gluten
No contiene otros alérgenos incluidos en el anexo IIIa de la Directiva 2000/13/CE	
Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación.	

CABRA CURADO SUDAO

DIAGRAMA DE FLUJO

ALMACENAMIENTO DE LECHE EN TANQUES DE REFRIGERACIÓN

RECEPCION CUAJO, FERMENTOS Y SAL

COAGULACION - BFP

DESUERADO - MOLDEADO

PRENSADO - SALADO Y OREO

CAMARA DE INICIO (60 DÍAS)

LAVADO

CAMARA DE MANIPULACIÓN (40 DÍAS)

ENVASADO Y ETIQUETADO

VENTA Y/O EXPEDICIÓN

- Fecha de duración mínima: Impreso con tinta en la etiqueta.
Lote: Impreso con tinta en la etiqueta.
- Condiciones de conservación: Conservar refrigerado entre 5 y 10 °C Atemperar 15 minutos antes de su consumo.
- La identificación de un vendedor establecido dentro de la unión europea.
- Las materias primas usadas para la elaboración de los fabricados que producimos, están libres de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) lo que lleva implícito que los productos finales carecen de estos, por lo tanto no están sujetos a un etiquetado específico como OMG según la reglamentación CE 1829/2003 y 1830/2003.
- El etiquetado de los quesos cumple el Real Decreto 1113/2006 de 29 de septiembre por el que se aprueban las normas de calidad para quesos, y el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos.



LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS

QUESERIA DOÑA FRANCISCA S.L. es el Responsable del tratamiento de los datos personales proporcionados bajo su consentimiento y le informa que estos datos serán tratados de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 de 27 de abril de 2016 (GDPR), con la finalidad de mantener una relación comercial y conservarlos mientras exista un interés mutuo para mantener el fin del tratamiento y cuando ya no sea necesario para tal fin, se suprimirán con medidas de seguridad adecuadas para garantizar la seudonimización de los datos o la destrucción total de los mismos.

No se comunicarán los datos a terceros, salvo obligación legal. Asimismo, se informa que puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, portabilidad y supresión de sus datos y los de limitación y oposición a su tratamiento dirigiéndose a QUESERIA DOÑA FRANCISCA S.L.. Polígono Industrial Charca del Hambre, nave 6 – 69C. Ctera Nacional 630. Km 542.5. Casar de Cáceres (Cáceres). Email: queseriadonafrancisca@gmail.com