



**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](http://www.queseriadonafrancisca.com)

[info@queseriadonafrancisca.com](mailto:info@queseriadonafrancisca.com)

Teléfono: 927291412



ES

15.05758/CC

## MARCA COMERCIAL

MANJARES

## DESCRIPCION

- Queso elaborado a base de leche cruda de cabra, cuajo, sal y fermentos lácticos.
- Con corteza natural ó pimentonada, dura, definida y diferenciada de la pasta.
- Madurado durante 2 meses en condiciones óptimas ambientales, que conseguirán realzar los matices que le proporciona la leche cruda de cabra.
- Pasta blanquecina, mantecosa, elástica, fundente y de fácil deglución. Presenta ojos fermentativos. sabor medio y de fácil deglución.

## 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 o 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 curados de cabra.

## FICHA TÉCNICA: QUESO DE CABRA CURADO "MANJARES"

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

DENOMINACIÓN	Queso de cabra madurado graso
INGREDIENTES	Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo animal sal.
MADURACIÓN	60 días
CONTENIDO GRASO MÍNIMO	(masa/masa) - 45%.
CADUCIDAD	365 días
CONSUMO ÓPTIMO	60 días
CONSERVACIÓN	Refrigerado entre 5° y 10°C
VIDA ÚTIL	365 días
FORMA DE CONSUMO	Entre 18° y 21°C. No requiere preparación culinaria

### FORMATOS DISPONIBLES

S - PEQUEÑO	400g.
M - MEDIANO	600g.
G - GRANDE	1.200g.
RUEDA	6 kg.
CUÑA RUEDA	250kg.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

CORTEZA	Dura, definida y diferenciada de la pasta, con color natral o pimentonado.
PASTA	Fundente, mantecosa en boca y de ligera masticabilidad. Presenta pequeños ojos fermentativos.
COLOR	Color blanquecino.
OLOR	Intensidad media.
SABOR	Amargor bajo, salado medio y acidez baja.
CREMOSIDAD	Fundente en boca.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGÉTICO	415.06g.
GRASAS	37.46g.
De las cuales saturadas	22.92g.
HIDRATOS DE CARBONO	1.24g.
De los cuales azúcares	0.16
PROTEINAS	18.24g.
SAL	0.84g.

### ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICO

DETERMINACION	RESULTADOS	MÉTODO
CLORURO SÓDICO	1.30 % m/m	M.I.
Extracto seco	50 % m/m	PE E-200
Materia grasa	30% m/m	PE E-202
Materia grasa/ Extracto seco	45% m/m	PE E-202

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Escherichia	1/1000 UFC/gramo máximo
Listeria	Ausencia en 25 gr.
Salmonela	Ausencia en 25gr.
Staphylococcus	1/1000 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

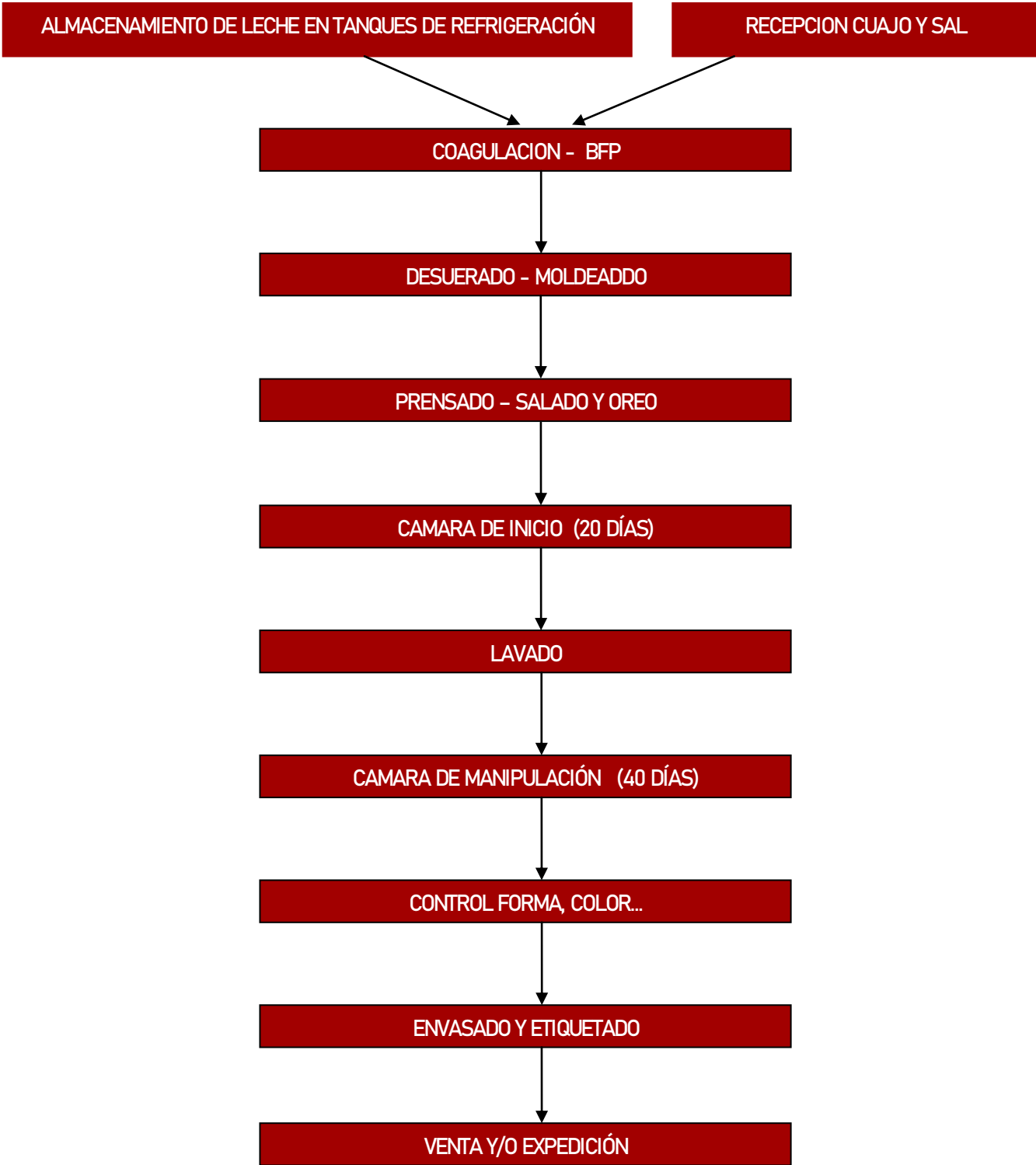
No contiene otros alérgenos incluidos en el anexo IIIa de la Directiva 2000/13/CE  
Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación.

## LEGISLACIÓN

- \_ Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación, publicidad de los productos alimenticios. Incorporando sus posteriores modificaciones RD 2220/2004 del 26 de noviembre y el RD 1245/2008 por el que se establece la lista de ingredientes que se debe indicar obligatoriamente en el etiquetado mediante una referencia clara al nombre de ingrediente que puede provocar reacción adversa en personas sensibles.
- \_ Real Decreto 640/2006 de 26 de Mayo por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- \_ Orden Ministerial del 29 de noviembre de 1985, por la que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos, destinados al mercado interior, modificado por la Orden del 8 de mayo de 1987.
- \_ Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos que complementa a la anterior. Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre por el que se modifican los anexos I y II del anterior.
- \_ Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- \_ Reglamento C.E. nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril del 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. \_Real Decreto 930/1992 del 17 julio por el que se aprueba la norma de etiquetado sobre las propiedades nutritivas de los productos alimentarios. \_Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se aprueban la norma general para el control del contenido efectivo de los productos envasados.
- \_ Real Decreto 142/2002 de 1 de febrero del 2002 del ministerio de Sanidad y Consumo, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes. Incorporando sus posteriores modificaciones.
- \_ R.D. 257/2004 del 13 de febrero y el R.D. 2196/2004, del 25 de noviembre. \_Reglamento C.E. 2073/2005 de la Comisión del 15 de noviembre del 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- \_ Reglamento (C.E) Nº 853/2004 del parlamento Europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- \_ Reglamento (C.E.) Nº 854/2004 del parlamento europeo y del consejo del 29 de abril del 2004 por él se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal, destinados al consumo humano.
- \_ Reglamento (CE) n ° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Modificación posterior Reglamento 835/2011 del 19 de agosto de 2011 en lo que respecta al contenido máximo de hidrocarburos aromáticos poli cíclicos en los productos alimenticios. Reglamento 5 julio 594/2012 por el que se fija el máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios en lo concerniente a contaminantes como ocratoxina A, PCBs no similares a dioxinas y Melamina.
- \_ Reglamento (C.E.) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- \_ Reglamento (C.E.) Nº 2017/752 de la Comisión de 28 de abril de 2017 por el que se modifica y corrige el Reglamento nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos

# FICHA TÉCNICA: QUESO DE CABRA CURADO "MANJARES"

## DIAGRAMA DE FLUJO



## ETIQUETADO

- Lote: Impreso con tinta en la etiqueta.
- Fecha de duración mínima: 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.



## 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: [queseriodonafrancisca@gmail.com](mailto:queseriodonafrancisca@gmail.com)