

QUESO DE CABRA

ANTAÑO 1790 CABRA



QUESO DE CABRA SEMICURADO PIMENTONADO

INGREDIENTES	LECHE PASTEURIZADA de cabra , cuajo animal, fermentos lácticos, endurecedor cloruro cálcico, sal y mínimo pimentón 1%
CLASIFICACIÓN	Queso graso, semicurado
CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	Queso de pasta blanda
MATERIA PRIMA	Leche pasteurizada de cabra. Origen de la leche: España
PROCESO DE ELABORACIÓN	Coagulación- Prensado- Salado- Escurrido-Maduración- Untado Pimentón
MADURACIÓN	30 días
RECUBRIMIENTO	A la semana se unta con pimentón diluido. Corteza comestible
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Casar de Cáceres (Cáceres - España)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura	Pasta blanda y tierna
Color	Pasta avellana compacto
Sabor	Amargo bajo
Aroma	Intensidad media
Corteza	Dura
Forma	Cilíndrica

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto

Valor energético	473,1 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	39,54 g 18,39 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,42 g 0,23 g
Proteínas	27,3 g
Sal	0,81 g

CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS

Grasa/Extr. Seco | Mínimo 45% Máximo 60%

1.- CRITERIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (Reglamento 2073/2005 de la Comisión

- Reglamento 1441/2007 de la Comisión)

MICROORGANISMO	LÍMITES	FASE EN LA QUE SE APLICA EL CRITERIO
Salmonella spp	Ausencia en 25 gramos	Productos comercializados durante su vida útil
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 gramos	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
Estafilococos coagula +	<10 ² ufc/g	En el momento del proceso de fabricación que se prevea que puede ser máximo
E. Coli B glucoronidasa +	<10 ³ ufc/g	

2.- CONTAMINANTES APLICABLES A PRODUCTOS LÁCTEOS

(Reglamento UE 2022/2002 de la Comisión)

PRODUCTO ALIMENTICIO	CONTENIDO MÁXIMO SUMA DIOXINAS	CONTENIDO MÁXIMO SUMA DIOXINAS Y PCB	PLAN DE MUESTREO
Leche y productos lácteos	2,0 pg / g grasa	4,0 pg / g grasa	Muestreo anual (n=1)

3.- SISTEMA DE LOTEADO: El lote coincide con la fecha de elaboración en formato día/mes/año/. Ejemplo dd/mm/aaaa. Los lotes de nuestros productos quedan consignados en los documentos de acompañamiento comercial, albaranes y/o facturas.

4.- CANTIDAD NETA: Peso neto en venta.

5.- VIDA ÚTIL: Fecha de consumo preferente antes del fin del: Día/mes/año.
7 meses desde su envasado (8 meses desde su fabricación).

6.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco y seco. **Una vez abierto, conservar refrigerado.**

7.- DATOS LOGÍSTICOS Y MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN:

Envasado: Los quesos recubiertos de pimentón son envasados al vacío. Sobre este envase se adhiere la etiqueta.

Peso unidad: 0,500 kg

Puede comercializarse en mitades:

Peso mitad 0,250 kg - 0,350 kg

Método de distribución: En camión refrigerado desde las instalaciones de la quesería al cliente por subcontrata. En zonas cercanas a la quesería, vehículo propio Frigorífico Normal Clase A (FNA).

8.- FORMA DE CONSUMO: No necesita preparación culinaria. Descortezar y servir en cuñas o tacos.

9.- DESTINATARIOS: Orientado al público en general. **La única limitación de uso es para el personal alérgico a la leche o derivados lácteos.** Sin componentes genéticamente modificados, ni sometidos a tratamientos de irradiación.

ETIQUETADO

El producto se etiqueta según lo establecido en la legislación vigente:

Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se establece la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

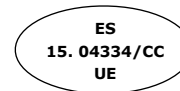
Real Decreto 1055/2022 de envases y residuos de envases

Quedando reflejado en la etiqueta la siguiente información:

MARCA COMERCIAL: Antaño 1790 cabra

RAZÓN SOCIAL: Quesería Los Casareños S.L.

POL. IND. CHARCA DEL HAMBRE, PARC - 4 10190. CASAR DE CÁCERES (CÁCERES)



Marca de identificación:

Denominación de venta:

QUESO SEMICURADO DE CABRA
PIMENTONADO