

# QUESO DE OVEJA VETTON



## QUESO DE OVEJA CURADO

INGREDIENTES	<b>LECHE cruda de oveja</b> , cuajo vegetal y sal
CLASIFICACIÓN	Queso graso, curado, con un período de maduración superior a los 90 días sin características de torta
CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	Queso de pasta ligeramente dura
MATERIA PRIMA	Leche cruda de oveja merina y sus cruces. Origen de la leche = España
PROCESO DE ELABORACIÓN	Coagulación enzimática, producida por la flor desecada del cardo silvestre <i>Cynara cardunculus</i> o "Hierbacuajo"
MADURACIÓN	Superior a 90 días
RECUBRIMIENTO	A los 2 días, dispersión acuosa de pimaricina (E-235). A los 55 días, dispersión acuosa de acetato de polivinilo, (E-202), (E-235)
ÁREA DE PRODUCCIÓN	Casar de Cáceres (Cáceres - España)

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Por cada 100 g de producto

Valor energético	1460,9 kJ / 349,5 Kcal
Grasas de las cuales saturadas	28,17 g 20,37 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	0,42 g 0,19 g
Proteínas	23,57 g
Sal	0,93 g

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De corteza ligera, de color ligeramente amarillenta. Sabor ligeramente amargo y poco salado con un intenso aroma

Textura	Pasta dura, con ojos brillantes desigualmente repartidos
Color	Pasta blanco marfil muy brillante
Sabor	Suave y muy personal. Algo ácido con explosión de sabores a hierbas y un elegante retrogusto amargo producido por el cuajo empleado
Aroma	Intenso y fuerte
Corteza	Fina de color amarillo céreo o ocre. Caras lisas y superficie perimetral con la importancia del sostén o venda de maduración. Corteza no comestible
Forma	Cilíndrica con caras sensiblemente planas y superficie perimetral plano convexa

## CARACTERÍSTICAS FISIO-QUÍMICAS

Grasa/Extr. Seco	Mínimo 50%
Extracto Seco	Mínimo 50%
pH	Mínimo 5,2 ; Máximo 5,9
NaCl	Máximo 3%

## 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
<b>Salmonella spp</b>	Ausencia en 25 gramos	Productos comercializados durante su vida útil
<b>Listeria monocytogenes</b>	Ausencia en 25 gramos	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
<b>Estafilococos coagula +</b>	$<10^5$ ufc/g	En el momento del proceso de fabricación que se prevea que puede ser máximo
<b>E. Coli B glucoronidasa +</b>	$<10^3$ 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 No cuba/día/mes/año. Aparece impreso en la etiqueta numerada de la DOP Torta del Casar. Ejemplo dd/mm/aaaa. Si en el día se elaboran dos o más cubas irá precedido con el orden de cuba (01, 02, 03....). Para hacer distinción con el producto torta, el lote irá precedido de la letra Q

**4.- CANTIDAD NETA:** Peso neto en venta.

**5.- VIDA ÚTIL:** Fecha de consumo preferente antes del fin del: Día/mes/año. 12 meses desde la fecha de elaboración.

**6.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O CONSERVACIÓN:** Dependerá del tiempo que transcurra entre la compra y la fecha tope de consumo de la torta. **Condiciones de conservación y transporte entre 6-10 °C. Una vez abierto, conservar refrigerado.**

## 7.- DATOS LOGÍSTICOS Y MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN:

**Envasado:** Los quesos son envueltos en film retranchl y encima se coloca la etiqueta.

**Peso unidad:** 0,350 kg tamaño "S", 0,600 kg tamaño "M", 0,900 kg tamaño "L".

**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).

EMBALAJE: caja de cartón		EMBALAJE: caja de cartón		PALET	
FORMATO	LYS	FORMATO	M	Formato Palet:	Europeo
Largo (cm)	34	Largo (cm)	17.5	Nº cajas / Palet:	60
Ancho (cm)	34	Ancho (cm)	12.5	Base Palet:	10
Alto (cm)	10	Alto (cm)	9	Nº de Filas:	6
Ud caja	4 y 9	Ud caja	6	Altura Palet:	1.15 aprox.
Kg caja vacía	0,28	Kg caja vacía	0,33		

**8.- FORMA DE CONSUMO:** No necesita preparación culinaria. Se recomienda cortar en tacos o cuñas.

**9.- DESTINATARIOS:** Orientado al público en general. **La única limitación de uso es para el personal alérgico a la leche o derivados lácteos.** No contiene ningún otro alérgeno incluido en el anexo IV del Reglamento 1169/2011. 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.

## 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

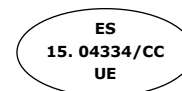
Real Decreto 1055/2022 de envases y residuos de envases

Quedando reflejado en la etiqueta la siguiente información:

MARCA COMERCIAL: **Vetton**

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 CURADO DE OVEJA