

FICHA TÉCNICA TORTA DEL CASAR D.O.P.



www.queseriadonafancisca.com
info@queseriadonafancisca.com
Teléfono: 927291412

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

ES

15.05758/CC

Pol. Ind. Charca del Hambre, nave 6-69-70C. Ctera. Nacional 630, km.542,5. Casar de Cáceres (Cáceres)
Tel. 927291412. www.queseriadonafancisca.com info@queseriadonafancisca.com

FICHA TÉCNICA TORTA DEL CASAR D.O.P.

MARCA COMERCIAL

VIRGEN DEL PRADO

DESCRIPCION

- La Torta del Casar es un queso natural, elaborado a base de leche cruda de oveja merina, cuajo vegetal (*Cynara Cardunculus*) y sal.
- Durante el proceso de maduración, se genera una intensa proteólisis cuando la corteza aún no está plenamente formada, lo que hace que los quesos no soporten su propio peso, tendiendo a aplastarse y a abombarse por los lados.
- El resultado es un queso de corteza ligera y fina, semidura, Su principal característica es su textura altamente cremosa, que hace que en determinados momentos de la maduración, deba ser vendado para evitar que la crema se derrame.
- Aromas lácticos y vegetales, y un gusto intenso y desarrollado,
- Resulta fundente al paladar, poco salado y ligeramente amargo, característica que se debe al uso de cuajo vegetal.

MARIDAJE

- Deberá atemperarse previamente a su degustación, puesto que si se sirve en frío no se podrán apreciar todas sus cualidades sensoriales.
- Si va a consumirlo en pocos días, utilice un cuchillo de punta para abrir la parte superior del queso, como si quitara una tapadera, y retirándola evitando que se rompa, deje al descubierto su crema interior. Unte esta con un cuchillo de punta roma sobre pan reciente o muy ligeramente tostado. Al terminar, vuelva a tapar el queso y consérvelo en un sitio fresco.
- Si por el contrario no va a consumirlo en poco tiempo, córtelo en porciones mientras se mantiene frío, evitando de esta forma que se deshaga, y envuelva cada porción en plástico alimentario. Atempere solo las porciones que vaya a consumir.



FICHA TÉCNICA TORTA DEL CASAR D.O.P.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO		
DENOMINACIÓN	Queso de oveja madurado graso	
INGREDIENTES	Leche cruda de oveja, cuajo vegetal (Cynara Cardunculus), sal.	
MADURACIÓN	60 días	
CONTENIDO GRASO MÍNIMO	(masa/masa) - 50%.	
CADUCIDAD	120 días	
CONSUMO ÓPTIMO	45 días	
CONSERVACIÓN	Refrigerado entre 5° y 10°C	
VIDA ÚTIL	210 días desde la fecha de elaboración	
FORMA DE CONSUMO	Entre 18° y 21°C	
FORMATOS DISPONIBLES		
XS - MINI	200gr	
S - PEQUEÑA	350gr	
M - MEDIANA	600gr	
G - GRANDE	900gr	
ARTESANA	1100gr	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
CORTEZA	Semidura, definida y diferenciada de la pasta, con color ocre uniforme	
PASTA	Blanda a muy blanda	
COLOR	Amarillento	
OLOR	Intensidad media o baja de la familia láctica y/o vegetal	
SABOR	Amargor medio o bajo, salado bajo, y acidez baja o nula	
CREMOSIDAD	Moderada o alta, carácter graso, fundente, y granulosis suave o nula.	
VALORES NUTRICIONALES POR CADA 100 G DE PRODUCTO		
VALOR ENERGÉTICO	1.516,5Kj/362,5 Kcal.	
GRASAS	29,37 gr.	
De las cuales saturadas	21,75 gr.	
HIDRATOS DE CARBONO	0,78gr.	
De los cuales azúcares	0,19 gr.	
PROTEINAS	23,75gr.	
SAL	1.42gr	
ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICO		
DETERMINACION	RESULTADOS	MÉTODO
CLORURO SÓDICO	1.30 % m/m	M.I.
Extracto seco	51.76% m/m	PE E-200
Materia grasa	29.61% m/m	PE E-202
Materia grasa/ Extracto seco	52.21% m/m	PE E-202
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS		
Escherichia	<10 ufc/g	M.I. (ISO 16649-2)
Listeria	Ausencia en 25gr.	
Salmonela	Ausencia en 25 gr.	
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.		

FICHA TÉCNICA

TORTA DEL CASAR D.O.P.

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) n° 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. n° 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) N° 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.) N° 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.) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- _ Reglamento (C.E.) N° 2017/752 de la Comisión de 28 de abril de 2017 por el que se modifica y corrige el Reglamento n° 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos

FICHA TÉCNICA TORTA DEL CASAR D.O.P.

DIAGRAMA DE FLUJO

ALMACENAMIENTO DE LECHE EN TANQUES DE REFRIGERACIÓN

RECEPCION CUAJO Y SAL

COAGULACION - BFP

DESUERADO - MOLDEADO

PRENSADO - SALADO Y OREO

CAMARA DE INICIO (20 DÍAS)

LAVADO

CAMARA DE MANIPULACIÓN (40 DÍAS)

CONTROL PH POR D.O.P., FORMA, COLOR...

ENVASADO Y ETIQUETADO CON CONTRAETIQUETA D.O.P. Y MARCA COMERCIAL

VENTA Y/O EXPEDICIÓN

Pol. Ind. Charca del Hambre, nave 6-69-70C. Ctera. Nacional 630, km.542,5. Casar de Cáceres (Cáceres)
Tel. 927291412. www.queseriadonaf Francisca.com info@queseriadonaf Francisca.com

FICHA TÉCNICA TORTA DEL CASAR D.O.P.

DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

- **Recogida de leche:** La leche para la elaboración de la Torta del Casar D.O.P.. procederá de ovejas pertenecientes a los troncos merino, entrefino y lacona, que deberán estar registrados en las ganaderías inscritas en la Denominación de Origen .
- **Características de la leche:** La leche utilizada para la elaboración de Torta del Casar, en relación a su calidad y composición, deberá en todo caso: - Ser cruda, íntegra, no estandarizada, limpia y sin impurezas. - Presentar un extracto quesero mínimo de un 11,0% con un valor en proteína mínimo de un 4,8 % - Tener un pH. mínimo de 6,6 y máximo de 6,9. El proceso de ordeño se realizará en condiciones que garanticen en todo momento la obtención higiénica de la leche, y su recogida y transporte, si fuera preciso, se realizarán controles asegurando la separación de cualquier otra leche. El período máximo de conservación desde el ordeño hasta su transformación no podrá superar las 72 horas, debiendo permanecer la leche entre 1°C y 6°C, siempre en tanques de frío exclusivamente destinados a leche procedente de ganaderías inscritas, y situados en las instalaciones declaradas por los operadores.
- **Elaboración del queso:** La Torta del Casar se elaborada en las industrias queseras inscritas en los registros del Consejo Regulador que cumplan las condiciones necesarias para fabricar con leche de oveja cruda. La elaboración de la Torta del Casar se inicia con el cuajado, o proceso de coagulación de la leche a base de añadir cuajo vegetal procedente del cardo *Cynara cardunculus* en las dosis tradicionales, obtenido y extractado de forma manual. El cuajado se realizará entre 26° y 32° C y durante un tiempo de 50 a 90 minutos. A continuación se lleva a cabo el corte de la cuajada para obtener granos de tamaño fino, tipo grano de arroz, para pasar posteriormente al proceso de moldeado en moldes de tamaño adecuado para obtener los quesos de las dimensiones indicadas anteriormente indicadas. La siguiente operación será la del prensado que se efectúa manteniendo una presión comprendida entre los 1 y 3 kg/cm² durante un máximo de 5 horas, para terminar con la salazón que puede ser húmeda o seca, utilizándose exclusivamente sal común. Una vez finalizado el proceso de elaboración, los quesos pasarán a la fase de maduración, que será al menos de 60 días y en condiciones de 4° a 12° C. de temperatura y una humedad relativa comprendida entre el 75 y el 95%. Durante el proceso de maduración los quesos podrán recibir tratamientos antifúngicos incoloros en superficie.
- **Expedición.** Para su expedición, los quesos calificados por las Industrias Queseras deberán incorporar las etiquetas de certificación que garantizan su origen y trazabilidad. Cada etiqueta deberá contener al menos numeración, identificación del lote, y fecha de consumo preferente del mismo, que no podrá ser superior a los 210 días desde la fecha de fabricación.

FICHA TÉCNICA TORTA DEL CASAR D.O.P.

ETIQUETADO

El Consejo Regulador establece para la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar un logotipo y una etiqueta de certificación, en el que incorporará dicho logotipo y se determinará el correspondiente procedimiento del Sistema de Calidad, tanto en los diseños, como en sus adaptaciones a las diferentes presentaciones comerciales. La etiqueta de certificación será suministrada por el Consejo Regulador.



Contraetiqueta:

- 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.

Pol. Ind. Charca del Hambre, nave 6-69-70C. Ctera. Nacional 630, km.542,5. Casar de Cáceres (Cáceres)
Tel. 927291412. www.queseriadonafancisca.com info@queseriadonafancisca.com

FICHA TÉCNICA TORTA DEL CASAR D.O.P.

ENVASADO - FICHA LOGÍSTICA TORTA DEL CASAR D.O.

FORMATO	PESO APROX./UNIDAD	UNIDADES/CAJA	PESO APROX. / CAJA	Nº DE CAJAS / PALET	PESO PALET
S	350g	10	3.600 KG	48	172.800 KG
M	630g	6	3.780 KG	48	181.400 KG
L	850g	4	3.400 KG	48	163.200 KG

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

ULTIMA REVISIÓN FICHA TÉCNICA

AGOSTO 2020

Pol. Ind. Charca del Hambre, nave 6-69-70C. Ctera. Nacional 630, km.542,5. Casar de Cáceres (Cáceres)
Tel. 927291412. www.queseriadonafrancisca.com info@queseriadonafrancisca.com