

TORTA DEL CASAR D.O.P.

FLOR DE LA DEHESA



QUESO DE OVEJA CURADO

INGREDIENTES	LECHE cruda de oveja , cuajo vegetal natural y sal
CLASIFICACIÓN	Queso graso, curado, con un período de maduración superior a los 60 días
CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	Queso de pasta blanda o torta
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	Mínimo 60 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, fina y pasta cremosa, untuosa, de color ligeramente amarillenta. Sabor ligeramente amargo y poco salado con un intenso aroma

Textura	Pasta de licuada a cremosa, 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 y quebradiza 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
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 ⁵ 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 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...). 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. 5 meses + 2 meses de maduración. Total 7 meses desde la fecha de elaboración. Día/mes/año.

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: Las tortas son envueltas en film retrachl transparente e introducidas en una caja de madera. A continuación, se coloca la etiqueta y la contra etiqueta de la DO Torta del Casar.

Peso unidad: 0,400 kg tamaño "S", 0,650 kg tamaño "M", 1 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	L Y S	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 dejar a temperatura ambiente dos horas antes de su consumo. Para su consumo se puede cortar tangencialmente al diámetro en dos mitades o bien se puede cortar la parte superior de la corteza como si quitáramos una tapa. Consumir preferentemente untado en una rebanada de pan.

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: Flor de la Dehesa
RAZÓN SOCIAL: Quesería Los Casareños S.L.
POL. IND. CHARCA DEL HAMBRE, PARC - 4 10190. CASAR DE CÁCERES (CÁCERES)

ES
15. 04334/CC
UE

Marca de identificación:

Denominación de venta:



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- Ecurrido-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.

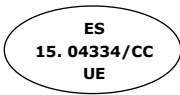
REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

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

EMBALAJE: caja de cartón

Largo (cm)	33
Ancho (cm)	33
Alto (cm)	9
Ud caja	9
Kg caja vacía	0,27

PALET

Formato Palet:	Europeo
Nº cajas / Palet:	70
Base Palet:	10
Nº de Filas:	7
Altura Palet:	1.09

QUESO DE OVEJA VETTON



QUESO DE OVEJA CURADO

INGREDIENTES	LECHE cruda de oveja , 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 FISIO-QUÍMICAS

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

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

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 ⁵ 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 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 retrachl 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 1169/20011. 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.

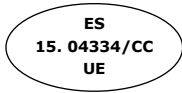
REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

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