



# FICHA TECNICA



## TORTA DE LA SERENA CON DENOMINACION DE ORIGEN



# Ficha Técnica

## “EXTREME 10”

### 1) CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN E INGREDIENTES

Queso elaborado con **leche cruda 100 % de oveja Merina**

- Coagulación con cuajo Vegetal Natural, mediante la maceración de pistilos de la flor del cardo silvestre (*Cynara Cardunculus*) .

- Salado en seco, con sal común yodada, mediante espolvoreado superficial.

- De grasa a extragrasso.

### 2) COMPOSICION DE LA MATERIA PRIMA

#### FISICO-QUIMICA:

Depende mucho, en función de la estación del año y la climatología.

Grasa, entre 7,5 y 10 %.

Proteína entre 6,5 y 7,5 %.

Lactosa 4,6 %.

Extracto Seco Magro, entre 11 y 12 %.

#### MICROBIOLOGICA:

Valores medios anuales.

Bacteriología < 400 Ge./ml.

Células Somáticas < 350 Cs./ml.

Inhibidores ausencia.

### 3) COMPOSICION DEL PRODUCTO ELABORADO

#### FISICO-QUIMICA:

Depende mucho, en función de la estación del año y la climatología.

Ph .....4,8 - 5,1

Grasa .....27 - 38 %

Proteína .....18 - 22 %

Extracto seco magro .....22 - 37 %

Extracto seco total .....70 - 50 %

Contenido en grasa S.E.S. ....54 - 76 %

### 4) TEXTURA

**PUEDA DE SER DE 3 TIPOS, SEGÚN LAS CONDICIONES PROPIAS DEL PRODUCTO**

#### - “TORTITA BLANDA”

Muy blanda casi fluida o licuada , en cuyo caso es muy suave , adherente y fundente , presentando un cortezado fino y muy sensible a la manipulación.

#### - “TORTITA ACORTEZADA”

Blanda, cremosa y untuosa , en cuyo caso es muy suave , adherente y fundente , presentando un cortezado estable y firme .

#### - “TORTITA ASENTADA”

Blanda tirando a cremosa , algo untosa , mantecosa y suave , con un cortezado robusto y resistente a la manipulación .

### 5) CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Exteriormente presenta un color amarillo ceroso a ocre , destacando un sudor aceitoso ; interiormente amarillea , destacando los bordes amarronados del acortezamiento.

El corte suele ser semi-cerrado , con algún agujero , cuanto más licuado esté menos ojos aparecen.

Con un sabor intenso y persistente , muy complejo, pero destacando siempre un elegante punto de amargor final al paladar.

Su olor característico no identifica su sabor, siendo este muy fuerte e intenso, sobretodo en los quesos más licuados.

### 6) CARACTERISTICAS DE MADURACIÓN O CURACIÓN

- Realizada en cámaras frigoríficas estancas, con difusión y recirculación de aire.

- Temperatura entre +4 °C y +5 °C.

- Humedad relativa entre 92 y 96 % .

- Maduración artesanal en tablas de madera.

- Vendaje de quesos integral, volteo diario.

- Tiempo de maduración nunca inferior a 60 días ya que es un producto elaborado con leche cruda.

### 7) PRESENTACIÓN

El queso presenta una forma de cilindro aplastado , discoidal , con caras sensiblemente planas y talón convexo , de diámetro entre 15 y 17 cm. y de un peso que varía entre 1.100 gr. y 1.300 gr.

Se presenta etiquetado con su marca y código de barras

En la etiqueta va reflejado el lote (A-30/09/00; este coincide con la fecha de elaboración) y la fecha de consumo preferente.

Se presenta en cajas de cartón personalizadas de 2 y 4 piezas.

En pedidos grandes se paletiza en palet europeo de 1,20 x 80 y retractilado.

Las cajas pueden llevar impreso el código EAN 14 de peso variable

Acabado en corteza natural, con una fina capa de antifúngico transparente y retractilado con film transparente, con el fin de mantener la humedad relativa del producto.

Como opción, se puede presentar vendado y en caja de regalo personalizada.

### 8) CONSERVACIÓN

La temperatura óptima de conservación y transporte está entre 2 y 10° C y sería conveniente, una humedad relativa alta.

### 9) CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD

Este producto no tiene fecha de caducidad ya que con el paso del tiempo el queso va madurando y esto no afecta a su composición microbiológica, siendo apto para el consumo siempre que se conserve en un sitio acondicionado.

Si tiene fecha de consumo preferente, la misma es meramente indicativa para un buen consumo, se suele poner siempre 90 días desde la fecha de salida del producto de nuestras instalaciones.

En el caso de una distribución a través de plataforma, es aconsejable realizar una buena rotación, mediante pedidos semanales y bajo stock del producto, por la particularidad de condiciones de humedad del producto.

### 10) RECOMENDACIONES PARA EL CONSUMO

- **Por ser un producto artesanal y tener unas características tan especiales, hay que tener mucho en cuenta las recomendaciones de consumo, para poder saborear tan exquisito manjar.**

- **La temperatura interior del producto debe de estar entre 20 y 25 °C ó temperatura ambiente (según las zonas o climatología).**

- **Una vez sacado del frigorífico, debe de estar al menos de 3 a 4 horas expuesto a las temperaturas antes citadas.**

- **Para partirlo es recomendable utilizar las siguientes técnicas:**

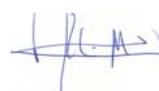
- **Abrirlo con un cuchillo rodeando el contorno superior del queso, dejando la corteza como si fuera una tapa.**

- **Partirlo al medio horizontalmente, como si fueran dos quesos.**

- **Una vez se empiece a consumir, se recomienda cubrirlo con una capa de film, guardarlo en el frigorífico y no dejarlo más de una semana ya que la crema se iría secando paulatinamente llegando a crear una corteza.**

APROBACIÓN FICHA TECNICA DE LA MARCA:

16 DE Noviembre de 2005



DR. COMERCIAL



GERENTE