

Información general de la empresa

Nombre comercial	FINCA PASCUALETE		
Ubicación de la industria	P.I. LA DEHESILLA S/N, 10200 Trujillo, Cáceres		
Razón social	RIO REAL INVERSIONES FINANCIERAS S.L.		
Dirección fiscal	URBANIZACIÓN RIO REAL S/N, 29603 MARBELLA, MÁLAGA		
Registro sanitario	15.05606/CC		
Teléfono	927320851	Fax	927320773
Persona de contacto	ANTERO MANUEL MURILLO	E-mail	gestion@fincapascualete.com
Persona de contacto en caso de emergencia	JUAN FIGUEROA	Telf.	627429177

Información del producto

Código del producto	MINIRETORTA
Nombre del producto	RETORTA FINCA PASCUALETE
Nombre legal	QUESO CURADO DE OVEJA GRASO
Peso neto (g)	APROX. 140 g
Descripción del producto	QUESO DE PASTA BLANDA, ELABORADO CON LECHE CRUDA DE OVEJA, CARDO Y SAL. CORTEZA FINA Y FLEXIBLE, PASTA CREMOSA, COLOR MAFIL, SABOR INTENSO NADA AMARGO

Fotografía del producto



Foto de la etiqueta del producto



Foto de la Contraetiqueta del Producto





Ingredientes y características generales						
Ingrediente	%	Proveedor	País de origen	Procedencia de la leche	GANADERIA PROPIA	
LECHE DE OVEJA	99,9%	RRIF	ESPAÑA	Tratamiento térmico	NO	
CUAJO VEGETAL	<0,01%	CUAJOS MARTINEZ	ESPAÑA	% de ganado propio	100%	
SAL	<0,01%	SAL DE ROCA	ESPAÑA	Proveedores de leche	1	
				Raza	LACAUNE	
				Tipo de alimentación del ganado	FORRAJES SELECTOS Y PASTO	
				Producción anual de queso (Kg)	50.000 Kg	
				Tipo de cuajo	VEGETAL	
				Pasta	BLANDA	Corteza
					NATURAL	Forma
						CILÍNDRICA
				Técnica de prensado	DESUERADO POR GRAVEDAD	
				Técnica de salado	SALMUERA	
				Dimensiones queso (Largo x Ancho x Alto cm)	7 x 4 cm	
				Vida útil desde producción	4 MESES	
				Ecológico (Sí/No)	NO	
				DOP/IGP	NO	

Perfil de maduración				Lote y vida útil	
Tiempo de maduración	45 DÍAS			Descripción y significado del sistema de lote	CÓDIGO DE LA FABRICACIÓN
Curación óptima	45 DÍAS	Temporada	TODO EL AÑO	Mecanismo de determinación de la vida útil	UNTUOSIDAD DEL PRODUCTO
Conservación y transporte				Vida útil desde envasado	75 DÍAS
Temperatura de almacenado	2 ^o -4 ^o			Tiempo medio entrega	6 DÍAS
% Humedad relativa	>80%			Vida útil para el cliente	69 DÍAS
Temperatura de consumo	20 ^o			Vida útil una vez abierto	3-5 DÍAS

Información sobre alérgenos y advertencias					
Contiene	Como ingrediente (Sí / No)	En el lugar de producción (Sí / No)	Procedencia (si está presente)	Apto para	Sí / No
Cacahuets y derivados	NO	NO	NO	Vegetarianos	SI
Nueces y derivados	NO	NO	NO	Veganos	NO
Pescado y derivados	NO	NO	NO	Diabéticos	SI
Crustáceos y derivados	NO	NO	NO	Celíacos	SI
Moluscos y derivados	NO	NO	NO	Aditivos utilizados	
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO	NO	Substancia	Función
Huevos y derivados	NO	NO	NO		
Soja y derivados	NO	NO	NO		
Apio y derivados	NO	NO	NO		
Mostaza y derivados	NO	NO	NO		
Maíz y derivados	NO	NO	NO		
Fruta y derivados	NO	NO	NO		
Levaduras y derivados	NO	NO	NO		
Dióxido de sulfuro y sulfitos a concentraciones mayores de 10mg/kg	NO	NO	NO		
Lupino	NO	NO	NO		
OGM (Organismos genéticamente modificados)	NO	NO	NO		
Gluten	NO	NO	NO		
Trigo	NO	NO	NO		

**Criterios Microbiológicos**

Microorganismo	Unidad de medida	Objetivo	Valor de rechazo	Método de ensayo	Frecuencia
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g		>1*10 ⁵	PNT-LAC C/M1059	MENSUAL
<i>Salmonella ssp.</i>	UFC/25g		AUSENCIA	PEM6111	MENSUAL
<i>Listeria monocytogenes</i>	UFC/25g		AUSENCIA	PEM3112	MENSUAL
<i>Escherichia coli</i>	UFC/g		>1*10 ³	PNT-LAC C/M1058	MENSUAL

Datos del laboratorio

Nombre del laboratorio:	AQUIMISA
Acreditación:	ENAC
Frecuencia de análisis:	MENSUAL

Información físico-química

Parámetros	Valor	Método de ensayo	Frecuencia
Proteína en extracto seco	19,36%	KJELDAHL	
Cloruro sódico (NaCl)/ Sal	1,41%	MORE	
(Mínimo) Extracto seco	54,11%	ESTUFA	
Grasa en extracto seco	29,62%	GERBER	
	Límite	Valor de rechazo	
pH	5,26	6,50	

Información nutricional en 100g

	Unidad de Medida	Valor	Cálculo/Análisis	Propiedades organolépticas	
Energía	kJ	1461,47	Cálculo	Sabor	NADA SALADO, SIN MATICES ÁCIDOS, CON CIERTOS TOQUES DE LECHE PARCIALMENTE FERMENTADA, EN OCASIONES SABOR A LANA CON TINTES FLORALES O VEGETALES, DESTACA SU SABOR FINAL LIGERAMENTE AMARGO
Energía	Kcal	349,63	Cálculo		
Grasa	g	29,62	SOXHLET		
<i>de las cuales saturadas</i>	g	19,24	GC	Color / Apariencia	MARFIL, CON GRIETASEN CORTEZA EN ALGUNAS OCASIONES
<i>Monoinsaturadas</i>	g	9	GC		
<i>Poliinsaturadas</i>	g	1,38	GC		
Hidratos de carbono	g	1,42	Cálculo	Olor / Aroma	FUERTE PERO AGRADABLE CON MATICES VEGETALES Y FLORALES SEGÚN LA ÉPOCA DEL AÑO O LANA DE OVEJA
<i>de los cuales azúcares</i>	g	0,20	Cálculo		
Fibra	g	<50	Cálculo		
Proteína	g	19,36	KJELDAHL	Textura	SEMILÍQUIDA, ENTRE MANTEQUILLA Y MIEL
Sal	g	1,41	Cálculo		

Envase, embalaje y logística

Número de unidades por caja	20 UNIDADES					
Dimensiones del envase (Largo x Ancho x Alto en cm)	7 x 4 xm	Material	Film y cartón	Peso	3 g	
Dimensiones de la caja (Largo x Ancho x Alto en cm)	38 cm	Material	28 cm	Peso (g)	8 cm	
Número de cajas por capa	8					
Número de capas por pallet	8					
Total de cajas por pallet	64					
Dimensiones del pallet (Largo x Ancho x Alto en cm)	120 X 80 X 15	Material	MADERA			
Altura total del pallet	79 cm					
Peso total del pallet	200 KG					

Envase, embalaje y logística

Número de unidades por caja	6 UNIDADES					
Dimensiones del envase (Largo x Ancho x Alto en cm)	7 x 4 xm	Material	Film y cartón	Peso	3 g	
Dimensiones de la caja (Largo x Ancho x Alto en cm)	24 cm	Material	15,5 cm	Peso (g)	6 cm	
Número de cajas por capa	23					
Número de capas por pallet	8					
Total de cajas por pallet	184					
Dimensiones del pallet (Largo x Ancho x Alto en cm)	120 X 80 X 15	Material	MADERA			
Altura total del pallet	48 cm					
Peso total del pallet	190 KG					