



## ARTESERENA, S.L.

Ctra. EX- 104 Km. 21,100 06460 Campanario ( Badajoz )  
CIF: B 06206254 N.R.S.I.: 15.02743 / BA Web: [artaserena.com](http://artaserena.com)  
Correo Pedidos : [pedidosartaserena@arrakis.es](mailto:pedidosartaserena@arrakis.es)  
Correo Comercial: [comercial@artaserena.es](mailto:comercial@artaserena.es)  
Correo Administración: [rocio\\_admin@arrakis.es](mailto:rocio_admin@arrakis.es)  
Correo Gerencia: [artesere@arrakis.es](mailto:artesere@arrakis.es)  
Telf.: 924 85 11 45 / 924 85 22 01 / Fax 924 83 10 17

## FICHA TECNICA

### “Esencia del Zújar”

#### CREMA DE TORTA EXTREMEÑA DE OVEJA FUNDIDA EN TARROS



- La Esencia del Zújar es un Queso fundido elaborado a base de queso de oveja Merina ( TORTA DE OVEJA ) 80 %, nata de oveja Merina 15 % y proteínas lácteas 5 % .
- Se trata de un producto untable con un sabor algo diferente al de la Torta, mas suave pero manteniendo siempre ese ligero amargor característico de las Tortas Extremeñas.
- Se presenta envasado en tarros de cristal con tres formatos diferentes, 40 gr. cajas de 32 unidades, 150 gr. cajas de 16 unidades y 200 gr. cajas de 16 unidades, estos están indicados para su venta directa en lineales al consumidor , en el caso de 40 gr. se utilizan para los Buffet en hostelería y también como aperitivo antes de que los comensales elijan la comida.
- También se presenta en cubos de plástico de 1,100 kg y de 2,700 kg en cajas de 5 y 4 unidades respectivamente. Este formato se utiliza en hostelería para preparar salsas y en los catering para canapés.



ISO 9001

BUREAU VERITAS  
Certification



CONSULTAR PRECIOS

# Ficha Técnica

## "Esencia del Zújar - Oveja"

### 1) CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN E INGREDIENTES

**QUESO DE OVEJA FUNDIDO BLANCO GRASO PARA UNTAR, ELABORADO POR MAESTROS ARTESANOS DEL FUNDIDO CON R.S.I. 15.02928 / PM, PARA ARTESERENA EN EXCLUSIVA.**

Elaborado a base de :

- 80 % de Queso, elaborado con leche cruda 100 % de oveja Merina
- Mantequilla de oveja obtenida de Nata de oveja, obtenida del desnatado del suero de la elaboración.
- Proteína Láctea
- Sal
- Sales fundentes, E-452, E-330, E-331.
- Conservantes, E-202.
- Potenciador E-621.
- De graso 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:

Enterobacterias : < 10 ufc / g

Rcto. E. Coli B Glucoronidasa + : < 10 ufc. / g

Rcto. E Inv. Staph. Coagulasa + : < 10 ufc. / g

Investigación de Salmonella: Ausencia / 25 g

Inv. Liateria Monocitogenes: Ausencia / 25 g

### 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 .....20 - 25 %

Proteína .....15 - 20 %

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

Extracto seco total ..... 45 - 50 %

Contenido en grasa S.E.S. ....55 %

Cenizas ..... .4,05 %

Humedad .....53,17 %

### 4) TEXTURA

*Muy blanda casi fluida o licuada, en cuyo caso es muy suave, adherente, untuosa y tundente.*

### 5) CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

Presenta un color amarillo ceroso a ocre.

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.

### 6) CARACTERISTICAS DE MADURACIÓN O CURACIÓN

- Temperatura entre +4 °C y +5 °C.

- Humedad relativa entre 92 y 96 % .

### 7) PRESENTACIÓN

El queso se presenta en tarros de cristal con un contenido neto de 40, 150 y 200 gramos.

Cubos en Pet de 1,1 Kg. Y de 2,700 Kg., para gran consumo, en cajas de 5 y 4 cubos. 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 expositoras de 16 tarros de 150 y 200 gr. y 54 tarros de 40 gr.

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.

### 8) CONSERVACIÓN

La temperatura optima de conservación y transporte está entre 2 y 10° C sien-

do muy importante no romper la cadena de frío en ningún momento.

### 9) CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD

EL producto no caduca, tiene fecha de consumo preferente, siempre y cuando no se rompa la cadena de frío o se haya abierto el tarro, ya que este perdería el vacío y se oxidaría, pudiendo aparecer moho o descomposición.

Si tiene fecha de consumo preferente, se pone siempre un año 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 frío .

### 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.*

*-Una vez se empiece a consumir, se recomienda cubrirlo con su tapa original, guardarlo en el frigorífico y no dejarlo mas de un par de semanas, ya que una vez abierto, la crema se iría oxidando paulatinamente llegando a crear moho.*

*[Firma]*

APROBACIÓN FICHA TECNICA DE LA MARCA:  
16 DE Noviembre de 2005

