



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: ROQUEFORT AOP "Orchis noir" 4x1,5kg		Revisión: 08/10/2020
		Fecha: 28/04/2017
Dirección de producción	Ets VERNIERES FRERES 12250 ROQUEFORT - FRANCIA	Sello de salubridad
INGREDIENTES:	Leche de oveja entera (96%), sal (3,1%), fermentos lácticos, cuajo animal (0,6%), penicilium Roqueforti. Origen de la leche: Francia	REF SPIGA: 1119
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso azul francés de leche de oveja. 1/2 rueda de 1,5 kg.	Proveedor: 00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Propiedad	Valor
Listeria monocytogenes	Ausente en 25g
Salmonella	Ausente en 25g
E. coli	m=10000, M=100000
Estafilococos aureus	m=1000, M=10000
STEC	Ausente
Enterotoxinas	Ausente
Si staph J+1>100 000	Ausente

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Propiedad	UOM	Máximo
Mat. Grasa	%	30
Extracto seco	%	mín. 55
Materia seca	%	mín. 52
Proteínas	%	18
Cloruro	%	3,7-4,3

Estos valores son copia literal de los parámetros aportados por nuestro fabricante. No nos hacemos responsables de posibles variaciones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto de corte: azul bien distribuido. sin morge ni mancha, ni cara convava.
Sabor: Franco, fresco, agradable, sin amargor ni acidez, ni sabor a dulzón, rancio o salado
Textura: Cremosa, bien unida, fundente
Olor: Sin mal olor
Color de la pasta: Sin perfil aerodinámico, con un grado de blancura característico de un buen Roquefort, a marfil

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1509
	kcal	365
Proteínas	g	19
Grasas	g	31
de los cuales saturadas	g	20
Sal	g	3,1
Carbohidratos	g	1,5
de los cuales azúcares	g	<0,5

DATOS EN EL PRODUCTO

ROQUEFORT AOP "ORCHIS NOIR"
1/2 PRIN

INGREDIENTES: Lait cru de brebis
"origine:France", sel, présure,
ferments lactiques, penicillium
roqueforti

FABRIQUE PAR : Ets VERNIERES FRERES
12250 ROQUEFORT FRANCE
A CONSERVER ENTRE +2°C ET +6°C

Valeurs nutritionnelles pour 100 g
Energie 1509 kJ / 365 Kcal
Matières Grasses 31 g
dont acides gras saturés 20 g
Glucides 1,5 g
dont sucres <0,5 g
Protéines 19 g
Sel 3,1 g

FR 12.203.037 CE

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE: 10.05.18
N° DE LOT: 033003
POIDS NET: 1,200kg

2 959091 1012004

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	127 días
Código EAN 13	2959091012004
Código EAN 14	93183872594362
Unidades por caja	4
Medidas del producto	200x100x100 mm
Medidas de la caja	390x200x120 mm
Cajas por palet	100
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	1,4 kg
Peso bruto unidad	1,6 kg

Población de destino:	Consumidor final en general
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2 y 6°C
Sistema para identificar el producto:	Por Lotes
Modo de empleo:	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto:	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados

Si

No

2.- Huevos o derivados

Si

No

3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:

Si

No

Trigo

Si

No

Centeno

Si

No

Kamut

Si

No

Avena

Si

No

Cebada

Si

No

Espelta

Si

No

4.- Crustáceos o derivados

Si

No

5.- Pescado o derivados

Si

No

6.- Cacahuetses o derivados

Si

No

7.- Soja o derivados

Si

No

8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:

Si

No

Almendras

Si

No

Avellana

Si

No

Nuez

Si

No

Anacardo

Si

No

Nuez Pecana

Si

No

Nuez de Brasil

Si

No

Pistacho

Si

No

Nuez de macadamia

Si

No

9.- Apio o derivados

Si

No

10.- Mostaza o derivados

Si

No

11.- Semillas de sésamo o derivados

Si

No

12.- Lupino o derivados

Si

No

13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg

Si

No

14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.

Si

No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado

Si

No

En caso afirmativo, especificar

Lipasa

Microbial

Animal

No se usa

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos

Si

No

2.- Colorantes (E100-E180)

Si

No

3.- Conservantes

Si

No

4.- Colorantes Azo

Si

No

5.- Colorantes artificiales

Si

No

6.- Conservantes (E200-E297)

Si

No

7.- Aromas

Si

No

8.- Aromas artificiales

Si

No

9.- Edulcorantes artificiales

Si

No

10.- Aspartamo (E951)

Si

No

11.- Benzoatos (E210-E213)

Si

No

12.- BHA / BHT (E320) / (E231)

Si

No

13.- Glutamato

Si

No

14.- Levadura (añadido)

Si

No

15.- Maíz o derivados del maíz

Si

No

Este producto es adecuado para:

Veganos

Si

No

Celiacos (sin gluten)

Si

No

Vegetariano lácteo

Si

No

GMO

Es el producto non-GMO

Si

No

Se puede producir como:

Kosher

Si

No

Super Kosher

Si

No

Halal

Si

No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?

Si

No

¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?

Si

No

¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?

Si

No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos

Página 2