



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Arzúa ULLOA D.O.P 6x950gr		Revisión: 17/08/2020
Dirección de producción La Riba, 6 - Pantiñobre 15819 Arzúa (La Coruña)		Fecha: 21/12/2017
INGREDIENTES: Leche entera pasteurizada de vaca, sal, cuajo, cloruro cálcico y fermentos lácticos. Dextrosa y Carboximetilcelulosa Conservador: pimaricina, propionato sodico y acido sorbico		Sello de salubridad ES 1501813/C CE
DESCRIPCIÓN PRODUCTO: El queso amparado por la D.O.P. Arzúa-Ulloa se elabora con leche de vaca, natural y entera, en este caso pasteurizada, procedente de las razas rubia gallega, frisona, pardo-alpina y sus cruces. La zona de producción está limitada por las comarcas amparadas por la Denominación de Origen (Arzúa, Melide, A Ulloa y Chantada, además de otras (límites)).		REF SPIGA: 31605
		Proveedor 00096

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros	Tolerancia	Valor
Listeria m.	ausencia en 25g	n=5, c=3
E.Coli	m=100, M=1000	n=5, c=2
Staphylococcus coagulasa+	ausencia en 25g	n=5, c=4
Salmonella	m=100, M=1000	n=5, c=0

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Grasa: Mínimo 45% sobre extracto seco
 Proteína: Mínimo 35% sobre extracto seco
 pH: Entre 5,0 y 5,5
 Porcentaje de agua en la materia no grasa: Entre el 68% y el 73%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Corteza: Fina y elástica, color amarillo medio oscuro, brillante, limpia y lisa.
 Pasta: Color uniforme, blanco marfil - amarillo pálido, brillante, sin grietas, con pocos ojos, pequeños, angulosos o redondeados y de distribución irregular.
 Aroma: A leche fresca y yogur al inicio, a medida que madura, olor a mantequilla con matices de vainilla, nata y nueces, de intensidad débil
 Sabor: Ligeramente salado, con un característico punto de acidez.
 Textura: Fina, poco o medianamente húmeda, poco firme y con elasticidad media. En boca, firme, fundente y soluble con gomosidad media.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1494
	kcal	361
Grasas	g	32,2
de las cuales saturadas	g	14,10
Proteínas	g	17,7
Carbohidratos	g	0,10
de los cuales azúcares	g	0,10
Sal	g	1,70

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	90 días desde la fecha de fabricación
Código EAN 13	8437002411046
Código EAN 14	08437002411046
Unidades por caja	6
Medidas del producto	Ø 140x60 mm aprox
Medidas de la caja	472x316x70 mm
Cajas por palet	50
Cajas por capa	5
Peso neto unidad	950 gr. aprox.
Peso bruto unidad	950 gr. aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en refrigeración entre 3°C y 10°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.- Cacahuetes 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		