



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Azul rueda 2x3 kg Canzona (50% m.g.)		Revisión: 05/02/2021
		Fecha: 16/06/2017
Dirección de producción	Damgardsvej, 2 DK - 5540 ULLERSLEV	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	leche de vaca, sal, cultivo de ácido láctico, cuajo microbial, cultivo de moho, lipasa y cloruro de calcio (E509).	REF SPIGA: NOR401
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso azul Danés pasteurizado 50% M.G./E.S. En rueda de 3 kg. Queso azul Danés, producto con estrías azules verdosas esparcidas uniformemente en el producto. Presenta algunos hoyos picantes distribuidos irregularmente en el producto.	Proveedor 00025

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor
Coliformes	< 10 ufc/g
E.coli	< 10 ufc/g
Estafilococos aureus	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	negativo en 0/25 g
Salmonella	negativo en 0/25 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
Grasas	28,60%
Humedad	45,00%
Grasas en extracto seco	52,00%
sal	3,30%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aroma y sabor: Suave, ácido, picante
Consistencia: Fácil de untar
Color: blanco-amarillento con estrías azul-verdosas
Textura: agujeros irregulares

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1420
	kcal	430
Proteínas	g	20
Carbohidratos	g	0,1
de los cuales azúcares	g	0,1
Grasas	g	29
de las cuales saturadas	g	18
Sodio	mg	1320

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Danish Blue Cheese 29% fat (50% FDM), Weight: approx.
Queso Azul Danés 29% E.S.T. (50% M.G./E.S. Graso)

NUTRITION INFORMATION		
Servings per package: 100		
Serving size: 30 g		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	430 kJ	1420 kJ
Fat, Total	8.7 g	29 g
Saturated	5.4 g	18 g
Carbohydrate	0.03 g	0.1 g
Sugars	0.03 g	0.1 g
Protein	6.0 g	20 g
Sodium	400 mg	1320 mg

Exported by
Nordex Food,
9330 Dronning
Denmark

DATOS LOGÍSTICOS		
Vida útil del producto	360 días	
Código EAN 13	5701638142654	
Código EAN 14	5701638442655	
Unidades por caja	2	
Medidas del producto	190x120 mm	
Medidas de la caja	390x190x120 mm	
Cajas por palet	96 Cajas	
Cajas por capa	12 Cajas	
Peso neto unidad	3 kg	
Peso bruto unidad	± 3 kg	

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar en frío a mínimo 2ºC
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.- Cacahuets 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	☐ 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 secos			