



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Azúl desmenuzado 2x2,5kg Neutro (50% m.g.)		Revisión: 31/07/2020
		Fecha: 16/03/2017
Dirección de producción	ULLERSLEV MEJERI I/S Damsgardvej 2 DK-5540 Ullerslev	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	Leche de vaca pasteurizada, sal, cuajo, Penicillium Roqueforti.	REF SPIGA: NOR404
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso azul con vetas de color azul verdoso distribuidas uniformemente en todo el producto. Algunos agujeros distribuido irregularmente con un sabor fuerte y ligereamente picante.	Proveedor
		00025

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Normal
E-Coli	< 10 /g
Staph. Aureus	< 10 /g
Salmonella	Ausente/25g
Listeria	Ausente/25g
Coliforme	<10/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	%
Humedad	45,00%
Sal	3,30%
M.G.E.S	52,00%
Grasas	28,60%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: Blanco amarillento con venas de color azul verdoso.

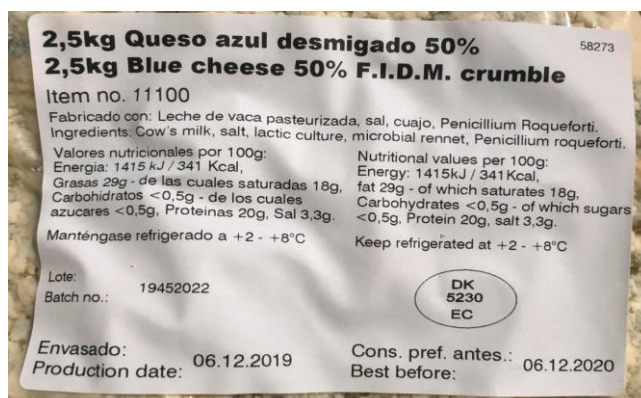
Sabor: Fuerte, con un toque picante.

Textura: Algunos agujeros distribuidos irregularmente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1415
	kcal	341
Proteínas	g	20
Carbohidratos	g	<0,5
de los cuales azúcares	g	<0,5
Grasa	g	29
de las cuales saturadas	g	18
Sal	g	3,3

DATOS EN EL PRODUCTO



DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	365 días desde producción
Código EAN 13	No tiene
Código EAN 14	15701638410989
Medidas de la caja	190x395x13 mm
Medidas del producto	230x333 mm
Unidades por caja	2
Cajas por palet	120
Cajas por capa	12
Peso neto unidad	2,5 kg
Peso bruto unidad	± 2,5 kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Entre 2ºC y 5 ºC
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:

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:

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

Página 2