

PRODUCTO	Queso Arzua-Ulloa Spiga D.O.P 6x950g
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	El queso amparado por la D.O.P. Arzúa-Ulloa se elabora con leche de vaca, natural y entera, en nuestro 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 limítrofes).
Artículo	31605
Ingredientes	LECHE entera pasteurizada de vaca, sal, cuajo, cloruro cálcico y fermentos lácticos. Recubrimiento en corteza: Dextrosa y Carboximetilcelulosa Conservador: pimaricina , propionato sodico y acido sorbico. Maduración: mínimo 6 días. Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<1000	pH	upH	5,0 - 5,5
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000	Materia grasa en Extracto seco	%	mín. 45,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Corteza: Fina y elástica, de color entre amarillo pajizo y amarillo oscuro, brillante, limpia y lisa.
Pasta: De color uniforme, entre blanco marfil y amarillo pálido, de aspecto brillante, sin grietas, con pocos ojos, pequeños, angulosos o redondeados y con distribución irregular.
Aroma: Inicialmente a leche fresca y a yogur, apareciendo olor a mantequilla a medida que madura, junto 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 la boca medianamente fina, fundente y soluble con gomosidad media.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1494	
	kcal	361	
Grasas	g	32,2	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	14,1	
Hidratos de carbono	g	0,1	
de los cuales azúcares	g	0,1	
Proteínas	g	17,7	
Sal	g	1,7	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféngigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío 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.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	90 días
Unidades por caja	6
Código EAN 13	8437020652612
Código EAN 14	98437020652929
Cajas por palet	40
Cajas por capa	5
Capas por palet	8
Medidas del producto	Ø 140x60 mm
Medidas de la caja	472x316x70 mm
Peso neto unidad	950g aprox.
Peso bruto unidad	950g aprox.

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

La Riba nº 6 - Pantiñobre 15819 - Arzúa - La Coruña, Galicia (España)

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
15.01813/C
CE



Fecha: 09/07/2024
Revisión: 2

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.