

PRODUCTO	Queso Azul barra plana 2x2kg 50% M.G./E.S.
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso de moho azul elaborado con leche de vaca. Es un queso semiblando con una textura quebradiza y se vuelve más cremoso con el tiempo. Desde 2003, Danablu ha sido reconocido por la UE como un queso con indicación geográfica protegida (DOP o PGI). Presentación: barra de 2kg.
Artículo	MAM403
Ingredientes	LECHE de vaca, sal, cultivos lácteos, cultivo de moho azul (<i>Penicillium Roqueforti</i>), cuajo microbiano. Origen de la leche: Dinamarca.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Humedad	%	42,0 - 44,0
E. coli	UFC/g	<10	Materia grasa en extracto seco	%	50,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	pH	upH	4,85 - 5,65
Estafilococos Aureus	UFC/g	<10	Cenizas	%	2,5 - 3,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia externa: Superficie ligeramente abierta con pequeños agujeros donde se podrá observar el característico moho azul Apariencia interna: distribución uniforme de agujeros donde se podrá observar el característico moho azul en toda la superficie de corte. Sabor: Fuerte con un equilibrio entre nitidez/acidez, sal y dulzura. Como más maduro esté, tanto el gusto como el olor se vuelven más pronunciados. Textura y consistencia : Semisuave, desmenuzable pero aún cortable. Color: Blanco amarillento con vetas verde azuladas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1447	
	kcal	346	
Grasas	g	30	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19	
Hidratos de carbono	g	0,7	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	20	
Sal	g	3,5	

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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alhóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 2°C y 8°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.
Condiciones de la leche	La leche no es pasteurizada, es termizada durante 15 segundos a 63°C. Este proceso permite reducir la presencia de organismos no deseados y a la vez conservar un sabor más auténtico. En resumen, es un tratamiento parecido a la pasteurización, pero sin llegar a un tratamiento térmico con temperaturas tan elevadas.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	365 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	180
Cajas por capa	18
Capas por palet	10
Medidas de la caja	130x137x335
Peso neto unidad	2kg
Peso bruto unidad	2kg

MATERIAL AUXILIAR

Material principal: bolsa PE, cumple con las características plásticas descritas en la directiva 10/2011/EC.
Material secundario: cartón.

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Sct. Klemensgade 17 , DK-3782 Klemensker - Dinamarca

SELLO DE SALUBRIDAD

DK
M111
UE

Fecha: 04/06/2025
Revisión: 0

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