

PRODUCTO	Queso Azul porciones Spiga Gourmet 10x100g
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	El queso Danablu es un 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).
Artículo	MAM405
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivo de ácido LÁCTICO , cuajo microbiano, cultivo de moho azul (Penicillium Roqueforti). Origen de la leche: UE.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Coliformes totales	UFC/g	<1000	Humedad	%	≤48,0
E. coli	UFC/g	<10	Materia grasa en extracto seco	%	50,0 - 59,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Estafilococos Aureus	UFC/g	<100			

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: Sabor fuerte con un equilibrio entre nitidez/acidez, sal y dulzura. A mas maduro esté, tanto el gusto como el olor se vuelven mas pronunciados. Textura y consistencia : Semisuave, desmenuzable pero aún cortable. Color: Blanco amarillento con vetas verde azuladas.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1467	
	kcal	354	
Grasas	g	30	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	19	
Hidratos de carbono	g	0,5	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	21	
Sal	g	2,8	

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), alfoncigos (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

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, máximo 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	365 días
Unidades por caja	10
Medidas del producto	8436593331627
Medidas de la caja	18436593331624
Cajas por palet	405
Cajas por capa	27
Peso neto unidad	100g
Peso bruto unidad	100g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

DK-8881, Thorsø (Denmark)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 29/01/2025
Revisión: 2

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