

PRODUCTO	Queso Azúl rueda 2x3 kg Spiga Gourmet (50% MG/ES)
-----------------	--

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	MAM401
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 FISICOQUÍMICAS		
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	Actividad de agua (aW)		0,95
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), alhóncigos (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	2
Código EAN 13	8436593331610
Código EAN 14	18436593331617
Cajas por palet	60
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	3kg aprox (2.6 – 3.2 kg)
Peso bruto unidad	3kg aprox (2.6 – 3.2 kg)

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

DK-8881, Thorsø (Denmark)

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 20/07/2026
Revisión: 4

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