

PRODUCTO	Queso Azul Valdeon Hojas IGP 2x1,3kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso Azul IGP Valdeón
Artículo	2891
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca (mín. 80%), LECHE de cabra (mín. 5%), sal, estabilizante (cloruro cálcico), cuajo animal, fermentos LÁCTICOS , peicillium PICOS. Corteza natural. Origen de la leche: España.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<1000	M.G.E./S.	%	45,0 - 60,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Extracto seco	%	55,0 - 70,0
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	aW		0,79 - 0,94
Staphylococcus coagulasa +	UFC/g	<1000	pH		5,0 - 6,9
Coliformes	UFC/g	<1000			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color Interno: Pasta de color blanco con oquedades verdosas
Olor: Ligeramente láctico con olor específico a moho.
Sabor: Intenso, salado y picante, mas acusado cuando el tiempo de maduración es mayor.
Textura: Lisa ,con presencia de numerosas vetas y oquedades distribuidas homogéneamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1600	
	kcal	386	
Grasas	g	31,2	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	24,95	
Hidratos de carbono	g	3,0	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	23,2	
Sal	g	3,0	

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), alféncigos (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 entre 0°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.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	180 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	-
Código EAN 14	98413376028915
Cajas por palet	180
Cajas por capa	2
Capas por palet	10
Medidas del producto	9,5x19x10,5cm
Medidas de la caja	23x20x14cm
Peso neto unidad	1250 g aprox.
Peso bruto unidad	1250 g aprox.

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Carretera de Mozar, Km. 1 Santa Cristina de la Polvorosa - Zamora - España

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
15.00264/ZA
UE

