

PRODUCTO	Queso Havarti 1x4 kg (60% M.G./E.S.)
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	El queso Havarti es un queso suave elaborado con leche de vaca. El queso Havarti es desde 2019 reconocido por la UE como indicación geográfica protegida.
Artículo	MAM201
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos LÁCTICOS , cuajo microbiano. Origen de la leche: Dinamarca.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Coliformes totales	UFC/g	<1000	Humedad	%	<42,0
E. coli	UFC/g	<10	Materia grasa en extracto seco	%	>60,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia/25g	pH	upH	5,0 - 5,4
Salmonella	0 en 25g	ausencia/25g	Cenizas	%	1,0 - 2,0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Apariencia: Queso sin corteza con muchas aberturas muy pequeñas e irregulares. Color: Crema/amarillento. Sabor: Suave, ligeramente ácido y parecido a la mantequilla, el sabor se vuelve más pronunciado y avellana a través del envejecimiento. Textura: Cremosa y de consistencia suave.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	KJ	1718
	kcal	413
Grasas	g	37
de las cuales ácidos grasos saturados	g	35
Hidratos de carbono	g	0
de los cuales azúcares	g	0
Proteínas	g	20
Sal	g	1,5

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 (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



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 4°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	1
Código EAN 13	-
Código EAN 14	-
Cajas por palet	180
Cajas por capa	10
Peso neto unidad	4kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Sct. Klemensgade 17, DK-3782 Klemensker, Denmark
--

SELLO DE SALUBRIDAD

DK M111 UE
--

Fecha: 30/10/2025
Revisión: 0

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