

PRODUCTO	Queso Idiazábal D.O.P. Ahumado 2x3 kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso de oveja madurado y ahumado, D.O.P. Idiazábal.
Artículo	211
Ingredientes	LECHE cruda de oveja latxa, sal, cuajo animal, fermentos lácticos, conservador: lisozima de HUEVO (E-1105).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Estafilococos coagulasa positivos	ufc/g	10 ⁴	pH	-	5,2
Listeria monocytogenes	ufc/g	100 (durante su vida útil)	Actividad de agua	-	≤ 0,92
Salmonella spp	/25 g	No detectado	Dioxinas	pg/g grasa	≤ 2,0
			Dioxinas y PCBs similares	pg/g grasa	≤ 4,0
			PCBs	ng/g grasa	≤ 40
			Melamina	ppm	2,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto: Forma cilíndrica, caras sensiblemente planas. Corteza dura y lisa, con ligeras señales de paños; color pardo oscuro (ahumado). No comestible. Color: Pasta homogénea entre marfil y amarillo pajizo mate, con cerco estrecho ligeramente oscuro; ojos poco numerosos, pequeños y repartidos al azar. Olor: Característico; ausencia de olores extraños; olor a humo de intensidad media. Sabor: Característico; ausencia de amargor; sabor a humo de intensidad media-débil.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1893	
	kcal	457	
Grasas	g	39	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	29	
Hidratos de carbono	g	< 0,2	
de los cuales azúcares	g	< 0,2	
Proteínas	g	24	
Sal	g	1,5	

GMO
El producto está libre de Organismos Modificados Genéticamente (OGM); todas las materias primas utilizadas están libres de OGM. El producto no ha sido irradiado.

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	X	Si		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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Todo tipo de consumidores, excepto intolerantes a la lactosa y/o alérgicos a las proteínas lácteas, y alérgicos al huevo.
Condiciones de conservación	Almacenamiento en refrigeración entre 1°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	365 días
Unidades por caja	2
Código EAN 13	
Código EAN 14	
Cajas por palet	64 cajas
Cajas por capa	8 cajas
Capas por palet	8 capas
Medidas de la caja	39,5 x 29,5 x 13 cm (largo x ancho x alto)
Peso neto unidad	3 kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Gaztandegi Dorrea S.A. 31869 Udabe-Beramendi
Valle de Basaburua - Navarra

SELLO DE SALUBRIDAD

Nº de Registro Sanitario:

ES
1.500.853
UE

Fecha: 01/09/2026
Revisión: 3

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