

PRODUCTO	Queso Mahon semi D.O. (L. pasteurizada) 2x2,5 kg
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso de Mahón (Menorca) semicurado con leche entera pasteurizada, en formato cuadrado de 2,5 kg aprox.
Artículo	946
Ingredientes	LECHE pasteurizada de vaca, cuajo, fermentos lácteos, estabilizante (E-509), conservante (E-1105, derivado del huevo) y sal. Recubrimiento externo (corteza no comestible): acetato de polivinilo, conservadores (E-202 y E-235) y colorante (E172). Origen de la leche: España.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<1000	Materia grasa en seco	%	<46,9
Stafilococos coagulasa +	ufc/g	<1000	Extracto seco total	%	<63,8
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Forma: Paralelepípedo de base cuadrada con cantos y aristas redondeados.
Olor: Intensidad moderada. Recuerdo a leche fresca, mantequilla y frutos secos tostados.
Sabor: Ligeramente ácido y equilibrado. Punto de sal leve/moderado y persistencia bucal media.
Textura: Textura firme de consistencia compacta, untuosa.
Color Interior: Amarillo/pardo amarillento.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1678	
	kcal	404	
Grasas	g	32,8	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	17,1	
Hidratos de carbono	g	3,0	
de los cuales azúcares	g	<0,1	
Proteínas	g	24,3	
Sal	g	2,08	

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	X	Si		No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuetses y productos a base de cacahuetses		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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféngicos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 4°C y 8°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Se recomienda consumir 15 minutos después de sacar del frigorífico.
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	8437007092080
Código EAN 14	8437010133725
Cajas por palet	100
Cajas por capa	7
Medidas del producto	205x200x70 mm
Medidas de la caja	433x265x120mm
Peso neto unidad	2,5 kg aprox.
Peso bruto unidad	2,5 kg aprox.

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN
Ctra. Maó-Alaior km 6,5 - 07730 (Maó)
Tel. 971.37.94.50

SELLO DE SALUBRIDAD
ES 15.02024/PM CE



Fecha: 01/09/2026 Revisión: 3	Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.
----------------------------------	---

