

PRODUCTO	Queso Roquefort 1/2 pieza ORCHIS
-----------------	---

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Queso azul francés de leche de oveja. 1/2 rueda de 1,4 kg.
Artículo	1119
Ingredientes	LECHE de oveja entera (96%), sal, fermentos LÁCTICOS , cuajo animal, penicilium Roqueforti. Origen de la leche: Francia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100000	Extracto seco	%	>55,0
Estafilococos aureus	ufc/g	<10000	Materia grasa en seco	%	>52,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g	Materia grasa	%	25,0 - 37,5
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g	Sal	%	2,4 - 3,68
STEC	0	Ausencia			
Enterotoxinas	0	Ausencia			
Si staph J+1>100 000	0	Ausencia			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Aspecto de corte: azul bien distribuido. sin morge ni mancha, ni cara convava.
Sabor: Franco, fresco, agradable, sin amargor ni acidez, ni sabor a dulzón, rancio o salado.
Textura: Cremosa, bien unida, fundente.
Olor: Sin mal olor.
Color de la pasta: Sin perfil aerodinámico, con un grado de blancura característico de un buen Roquefort, a marfil.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	1509	
	kcal	365	
Grasas	g	31	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	20	
Hidratos de carbono	g	1,5	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	19	
Sal	g	3,1	

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.- 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 (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 2°C y 6°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	127 días
Unidades por caja	4
Código EAN 13	2959036013462
Código EAN 14	93183872594362
Cajas por palet	100
Cajas por capa	10
Capas por palet	9
Medidas del producto	200x100x100 mm
Medidas de la caja	390x200x120 mm
Peso neto unidad	1,4kg
Peso bruto unidad	1,41kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Ets VERNIERES FRERES 12250 ROQUEFORT - FRANCIA

SELLO DE SALUBRIDAD

FR
12.203.037
CE

