



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Blue Stilton 2x1,5kg		Revisión: 09/10/2020
		Fecha: 09/11/2017
Dirección de producción	Ilchester, Somerset, BA22 8JL, England	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos , enzimas, penicillium roqueforti. Origen de la leche: Reino Unido	REF SPIGA: 275
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	Queso azul inglés pasteurizado de 48-55% M.G./E.S. Presentado en unidades de 1,5 kg. aprox.	Proveedor: 00631

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor
E.coli	Ausencia / 10g
Estafilococos aureus	<10/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
Salmonella	Ausencia/25g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor
Materia grasa	35%
Humedad	40%
M.G./E.S.	48-55%
pH	4,5

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor y aroma: Sabor limpio, fresco
 Textura: Cremoso, liso
 Color: Corteza natural
 Aspecto: Pasta con vetas azuladas

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor calórico	kJ	1698
	kcal	410
Proteínas	g	23,7
Carbohidratos	g	0,1
Grasas	g	35
Sal	g	2

DATOS EN EL PRODUCTO

(ES) Queso graso Azul.
 48% M.G./E.S.
Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo vegetal, *Penicillium roqueforti*, fermentos lácteos. Para los alérgenos, consulte los ingredientes en **negrita**. Apto para vegetarianos. Consérvese refrigerado por debajo de 5°C. Una vez abierto, conservar refrigerado y consumir en un plazo de 3 días. Elaborado en Reino Unido con **leche** británica.

DATOS LOGÍSTICOS	
Vida útil del producto	360 días
Código EAN 13	5014442271152
Código EAN 14	95014442814208
Unidades por caja	2
Medidas del producto	ø 210x115 mm
Medidas de la caja	225x225x140mm
Cajas por palet	150 Cajas
Cajas por capa	20 Cajas
Peso neto unidad	1,5 kg aprox.
Peso bruto unidad	1,5 kg aprox.

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Conservar en frío a 5°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.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Leche o derivados	☒ Si	☐ No
2.- Huevos o derivados	☐ Si	☐ No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Trigo	☐ Si	☒ No
Centeno	☐ Si	☒ No
Kamut	☐ Si	☒ No
Avena	☐ Si	☒ No
Cebada	☐ Si	☒ No
Espelta	☐ Si	☒ No
4.- Crustáceos o derivados	☐ Si	☒ No
5.- Pescado o derivados	☐ Si	☒ No
6.- Cacahuets o derivados	☐ Si	☒ No
7.- Soja o derivados	☐ Si	☒ No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	☐ Si	☒ No
Almendras	☐ Si	☒ No
Avellana	☐ Si	☒ No
Nuez	☐ Si	☒ No
Anacardo	☐ Si	☒ No
Nuez Pecana	☐ Si	☒ No
Nuez de Brasil	☐ Si	☒ No
Pistacho	☐ Si	☒ No
Nuez de macadamia	☐ Si	☒ No
9.- Apio o derivados	☐ Si	☒ No
10.- Mostaza o derivados	☐ Si	☒ No
11.- Semillas de sésamo o derivados	☐ Si	☒ No
12.- Lupino o derivados	☐ Si	☒ No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	☐ Si	☒ No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	☐ Si	☒ No

IRRADIADOS

Alguno de los ingredientes se han irradiado	☐ Si	☒ No
En caso afirmativo, especificar		
Lipasa	☒	
Microbial	☐	
Animal	☐	
No se usa	☐	

¿Este producto contiene alguno de los siguientes aditivos? (Directamente o a través de un ingrediente)

1.- Aditivos	☐ Si	☐ No
2.- Colorantes (E100-E180)	☐ Si	☒ No
3.- Conservantes	☒ Si	☐ No
4.- Colorantes Azo	☐ Si	☒ No
5.- Colorantes artificiales	☐ Si	☒ No
6.- Conservantes (E200-E297)	☐ Si	☒ No
7.- Aromas	☐ Si	☒ No
8.- Aromas artificiales	☐ Si	☒ No
9.- Edulcorantes artificiales	☐ Si	☒ No
10.- Aspartamo (E951)	☐ Si	☒ No
11.- Benzoatos (E210-E213)	☐ Si	☒ No
12.- BHA / BHT (E320) / (E231)	☐ Si	☒ No
13.- Glutamato	☐ Si	☒ No
14.- Levadura (añadido)	☐ Si	☒ No
15.- Maíz o derivados del maíz	☐ Si	☒ No

Este producto es adecuado para:

Veganos	☐ Si	☒ No
Celíacos (sin gluten)	☒ Si	☐ No
Vegetariano lácteo	☐ Si	☒ No

GMO

Es el producto non-GMO	☒ Si	☐ No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	☐ Si	☒ No
Super Kosher	☐ Si	☒ No
Halal	☐ Si	☒ No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sesamo?	☐ Si	☒ No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por	☐ Si	☒ No
¿Hay frutos secos/semillas de sesamo en la misma planta?	☐ Si	☒ No

En caso afirmativo en cualquiera de los anteriores, definir adicionalmente como sigue

>Tipo de nuez o semilla de sésamo

>Estado de la nuez, semilla o aceite

>Estado de los ingredientes o del procesado

>Indica si es posible contaminación de nuez o frutos secos