




FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO: Queso Azul rueda 2x3 kg Canzona (50% m.g.)		Revisión: 1
		Fecha: 13/02/2015
Dirección de producción	HØGELUND MEJERI BREGNEHØJVEJ 16, HØGELUND 6500 VOJENS, DENMARK	Sello de salubridad 
INGREDIENTES:	96,7% de LECHE, 3,3% de sal, cultivo de ácido LACTICO, cuajo, cultivo de moho, lipasa y cloruro de calcio (E509)	REF LAGO: 087

DESCRIPCIÓN PRODUCTO:

Queso azul pasteurizado 50% M.G./E.S. En rueda de 3 kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Norm	Tolerancia
Coliformes	< 10 /g	≤ 1000 /g
E.coli:	< 10 /g	≤ 100 /g
Estafilococos aureus	< 10 /g	≤ 100 /g
Listeria monocytogenes	0/25 g	0/25 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

	%	Tolerancia
Grasas	28,60%	± 2,5%
Sólidos	55,00%	± 3%
Humedad	45,00%	± 3%
Grasas en extracto seco	52,00%	± 3%
Extracto seco sin grasas	x	
Humedad sin grasas	63,00%	± 3%
sal	3,30%	± 0,5%
pH	x	

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉCTICAS

Aroma: agudo

Sabor: puro, picante, puede ser agudo, algo salado y agrio con una tendencia a ligeramente amargo

Consistencia: Fácil de untar

Color: blanco / amarillento suave acercandose al azul-verdoso

Textura: agujeros irregulares

Apariencia: blanco / amarillento y con la superficie un poco grasienta

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

	contenido	Energia	%		contenido	Energia	%
Valor calorico		1415,1 kj	100%	Vitamina A (RE)	255		
		341,3 kcal		Calcio (g)	0,536		
Proteinas (g)	19,9	338,3 kj	23,9%	Vitamina C (g)	0		
Carbohidratos (g)	0,1	1,7 kj	0,1%	Hierro (g)	0,0		
Azucres añadidos (g)				Agua (g)	45,0		
Acidos organicos (g)	1,3	16,9 kj	1,2%	Cenizas (g)	5,1		
Grasas (g)	28,6	1058,2 kj	74,8%	Total (g)	100,0		
colesterol (g)	0,0944						
Alcohol (g)	0,0	0,0 kj	0,00%	Unidades de pan (BU)	0,01		
Fibra dietetica (g)	0,0	0,0 kj	0,00%				
Sodio (g)	1,320						

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	360 Días
Código EAN 13	NO TIENE
Código EAN 14	
Unidades por caja	2 Piezas
Medidas del producto	Diámetro 191 mm / Alto 114 mm
Medidas de la caja	Largo 199 mm / Ancho 393 mm / Alto 124 mm
Cajas por palet	96 Cajas
Cajas por capa	12 Cajas
Peso neto unidad	3 kg
Peso bruto unidad	± 3 kg

Población de destino:	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación y transporte:	Mantener en frío entre 2°C y 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	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
2.- Huevos o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
3.- Cereales con gluten o derivados. Si es que Sí, especifica:	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
Trigo	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Centeno	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Kamut	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Avena	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Cebada	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Espelta	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
4.- Crustáceos o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
5.- Pescado o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
6.- Cacahuets o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
7.- Soja o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
8.- Frutos secos o derivados. Si es que Sí, especifica:	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
Almendras	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Avellana	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Nuez	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Anacardo	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Nuez Pecana	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Nuez de Brasil	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Pistacho	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Nuez de macadamia	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
9.- Apio o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
10.- Mostaza o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
11.- Semillas de sésamo o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
12.- Lupino o derivados	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
13.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
14.- Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) o derivados.	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
IRRADIADOS		
Alguno de los ingredientes se han irradiado	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
En caso afirmativo, especificar		
Lipasa		
Microbial	<input checked="" type="checkbox"/>	
Animal	<input type="checkbox"/>	
No se usa	<input type="checkbox"/>	

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

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

Este producto es adecuado para:

Veganos	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
Celiacos (sin glucosa)	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
Vegetariano lacteo	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No

GMO

Es el producto non-GMO	<input checked="" type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
------------------------	--	-----------------------------

Se puede producir como:

Kosher	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
Super Kosher	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
Halal	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No

Frutos secos

¿Se han añadido frutos secos/semillas de sésamo?	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
¿Los frutos secos y/o semillas de sésamo van por la misma línea de producción?	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> No
¿Hay frutos secos/semillas de sésamo en la misma planta?	<input type="checkbox"/> Sí	<input checked="" type="checkbox"/> 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		