



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

Página 1 de 2

CREMA DE QUESO AZUL 200g

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR

Razón Social: **Quesos Quevedo, S.L.** CIF. **B-47643655**

Número de Registro Sanitario: **15.00132/VA**

Dirección: **Avda. Santiago Hidalgo, nº 36, CP 47200. Valoria la Buena. Valladolid**

Tfno: **983 502 110** Fax : **983 502 121**

Producto artesano: **Alimentos Artesanales de Castilla y León, con código nº: EAA/VA-0233.**

2. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Crema de Queso Azul

COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES:

Queso Azul (Leche pasteurizada de vaca y cabra, sal, cultivos lácticos, estabilizante, cloruro cálcico y cuajo animal) conservante E-202 y sales de fundido E-331 y E-452 Origen de la Leche : España

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Crema de Queso Azul, elaborado con Leche pasteurizada de vaca y cabra, al que se inocula en su pasta cultivos del hongo filamentoso o mohó del género penicillium



Denominación del producto	Crema de Queso Azul
Tamaño	Formato de 200 Grs.
Maduración	El Queso con el que se elabora la crema tiene una maduración mínima de 45 días.
Características físico-químicas	aw : 0,84-0,94 y ph : 5,00-6,90
Color	Azul verdoso
Aroma/Olor	Olor ligeramente láctico, con presencia de olor a mohó
Sabor	Intenso, salado y picante
Textura	Textura cremosa



FICHA TÉCNICA Y LOGÍSTICA

Página 2 de 2

CREMA DE QUESO AZUL 200g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Información nutricional por 100 g de producto, queso curado	
Valor Energético	1031 KJ / 247 KCAL
Grasas	23,3
de la cual, ac. grasos saturados	17,7
Hidratos de carbono	1,30
de los cuales, azúcares	<0,5
Proteína	16,5
Sal	3

3. DESCRIPCIÓN DEL ETIQUETADO

Según Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

LOTE Y FECHA DE DURACIÓN MÍNIMA: Impreso con tinta en sobre-etiqueta.

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Staphylococcus aureus: < 10⁵ u.f.c./ gr. Salmonella /: ausencia /25 gr. Listeria monocytogenes: ausencia /25 gr.

5. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

365 días (12 meses) desde elaboración/envasado

6. INFORMACIÓN SOBRE OGM'S Y ALERGENOS

OGM'S: Completamente libre de OGM'S, cumpliendo los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y Reglamento (CE) nº 1830/2003.

Alérgenos: producto elaborado con leche, puede contener lactosa; no contiene otros alérgenos ni sus trazas, ya que en la industria no se elaboran otros productos que pudieran contener alérgenos