

	FICHA TÉCNICA	Pág. 1 / 2
	QUESO AZUL “ADICTIVO” ELABORADO CON MEZCLA DE LECHE PASTEURIZADAS	

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**

2. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Queso madurado con mohos: es aquel en el que la maduración se produce, principalmente, como consecuencia del desarrollo característico de mohos en su interior, en la superficie o en ambas partes. Dicha denominación podrá sustituirse por la de «queso azul» o «queso de pasta azul»

3. COMPOSICIÓN/ INGREDIENTES:

Materias primas/ ingredientes: 80% min. LECHE pasteurizada de vaca, 5% min. LECHE pasteurizada de cabra, sal, cloruro cálcico, cuajo animal, fermentos lácticos y Penicilium

4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Queso de vaca y cabra madurado graso, obtenido por separación del suero lácteo después de la coagulación de la leche pasteurizada de vaca y cabra, por acción del cuajo natural, que tras un prensado se sala por inmersión, dejándolo madurar en cámaras a temperatura controlada.

Tipo	Queso azul
Código Ean	8437009465233
Tamaño	Peso aproximado de 3,00 Kg (±200 g, se pesan en el momento de la venta)
Maduración	Mínimo 45 días
Características físico-químicas	aw: 0,80 y pH: 5,50 (valores aproximados)
Color interno	Pasta de color blanco con oquedades verdosas
Olor	Ligeramente láctico con olor específico a moho
Sabor	Intenso, salado y picante
Textura	Lisa con presencia de numerosas vetas y oquedades distribuidas proporcionalmente



5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Valor aproximado por 100 g.

Valor energético	1600 kJ /386 kcal
Grasa	31 g
de la cual, ac. grasos saturados	22 g
Hidratos de carbono	3 g
de los cuales, azúcares	< 0,50 g
Proteína	23 g
Sal	2,3 g

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

E. Coli: < 10³ ufc/gr.

St. Coagulasa +: < 10⁵ ufc./ gr.

Salmonella/ Listeria m: no detectado /25 gr

	FICHA TÉCNICA		Pág. 2 /2
	QUESO AZUL “ADICTIVO” ELABORADO CON MEZCLA DE LECHE PASTEURIZADAS		

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

180 días desde la fecha de etiquetado

8. DESCRIPCIÓN DEL ETIQUETADO

Quesos identificados individualmente con etiquetas semi-circulares directamente sobre el papel parafinado que recubre el queso, cumpliendo la norma general de etiquetado y la norma de calidad de losquesos: denominación del producto, tipo de producto, identificación del productor, domicilio, registro sanitario, listado de ingredientes, lote, “contenido neto en venta”.

9. 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.