

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	2288
Descripción	AZUL IGP PORCION EUROPE 100GX10
Denominación legal	QUESO PASTA AZUL DE LECHE PASTEURIZADA DE VACA M.G./E.. 55%
País de origen	Dinamarca
Marca	EUROPE'S FINEST
Tipo de leche	VACA
Registro sanitario	DK M-184 EC
Maduración	MÍN. 8 SEMANAS
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	6
Atmósfera protectora (Sí/No)	NO
Peso Fijo / Variable	Fijo
Unidades por caja	10,00
Código EAN unidad / Kg	5703985080092
Código EAN caja	5703985084311

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	11,50	12,30	2,50	0,10	0,11
Caja	27,00	11,50	12,70	1,00	1,18
Palet	120,00	188,00	80,00	405,00	505,00

Paletización

Cajas por palet	405,00
Capas por palet	15,00
Cajas por capa	27,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, cuajo, p. roqueforti

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AROMA FUERTE, SABOR PURO, LIGERAMENTE PICANTE, SALADO Y ÁCIDO
Color AMARILLO CLARO CON VETAS AZUL VERDOSO
Aspecto CON AGUJEROS IRREGULARES ADEMÁS DE LIGEROS CANALES DE MOHO ESPARCIDOS
Textura FACIL DE UNTAR Y CORTAR

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1430 kJ / 327 kcal
Grasas 28 G
 de las cuales saturadas 18 G
Hidratos de carbono 1 G
 de los cuales azúcares <1 G
Proteínas 20 G
Sal 3,2 G

D. Características microbiológicas

E.Coli < 10 / G
Estafilococos áureos < 10 / G
Salmonella AUSENCIA / 25 G
Listeria AUSENCIA / 25 G

E. Características físicas y químicas

Materia grasa 27%
M.G./E.S. 50 %
Grado de humedad 44%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y DERIVADOS
Denominación de origen IGP