

FICHA TÉCNICA



I. INFORMACIÓN GENERAL

Código Iberconseil	4587
Descripción	AZUL RUEDA 50% GREEN ISLAND 3KG X2
Denominación legal	QUESO AZUL M.G./E.S. 50%
País de origen	Dinamarca
Marca	GREEN ISLAND
Tipo de leche	VACA
Tipo de Cuajo	MICROBIANO
Registro sanitario	DK-M111 EC
Condiciones de uso	LISTO PARA CONSUMIR

II. INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Temperatura de conservación (grados)	2 - 5
Peso Fijo / Variable	Variable
Unidades por caja	2,00
Código EAN caja	40040005007916

Formato

	Largo (cm)	Alto (cm)	Ancho (cm)	Peso neto (kg)	Peso bruto (kg)
Unidad	19,00	11,00	19,00	3,00	3,10
Caja	40,00	12,50	20,00	6,00	6,50
Palet	120,00	165,00	80,00	864,00	956,00

Paletización

Cajas por palet	144,00
Capas por palet	12,00
Cajas por capa	12,00

III. INFORMACIÓN ANALÍTICA

A. Información de ingredientes

Ingredientes LECHE pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cuajomicrobiano, sal, penicillium roqueforti

B. Características organolépticas

Sabor y aroma AROMÁTICO E INTENSO A AZUL
Color AMARILLO CLARO CON VENAS AZULES
Aspecto CON ALGUNOS AGUJEROS DISTRIBUIDOS IRREGULARMENTE
Textura FIRME

C. Valores nutricionales medios por 100 gr

Valor energético 1447 kJ / 346 kcal
Grasas 30 G
 de las cuales saturadas 19 G
Hidratos de carbono 0,7 G
 de los cuales azúcares 0 G
Proteínas 20 G
Sal 3,5 G

D. Características microbiológicas

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

E. Características físicas y químicas

Ph 4,6-5
Materia grasa 30%
M.G./E.S. 50%
Grado de humedad 43%

F. Características especiales

OGM AUSENCIA
Alérgenos LECHE Y SUS DERIVADOS