



**QUESO
AZUL**

FICHA TÉCNICA PRODUCTO LÁCTEO



QUESO AZUL



QUESO AZUL

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Queso azul de cabra elaborado a partir de leche cruda, al que se añade penicillium roqueforti con un periodo de maduración de 60 días.

INGREDIENTES

Queso joven de cabra: (Leche cruda de cabra, Fermentos y levaduras, Cuajo, Sal, Penicillium roquefort)

ALÉRGENOS:

- Contiene **Lactosa**.

No contiene otros alérgenos incluidos en el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

- Coagulación enzimática
- Desuerado, autoescurrido y salado en superficie.
- Madurado (60 días) a Tª : 9- 12 °C, Hr: 90 - 100 %.

TRATAMIENTO REALIZADOS

Corteza natural.
En el interior: Penicillium Roqueforti.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- **COLOR:** Corteza anaranjada e interior blanco marfil con incrustaciones verde azuladas.
- **OLOR:** notas aromáticas equilibradas entre la parte balsámica del penicillium y la acidez propia de la leche.
- **SABOR:** de suave a medio con una nota picante muy sutil al final.
- **TÉXTURA:** Semiblanda, cremosa y untuosa.

QUESOS LA ZARCILLERA



QUESO AZUL

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Listeria monocytógenes: No detectada / 25g
- Escherichia Coli: < 100 ufc/g
- Estafilococos Coagulasa Positivos: < 100 ufc/g

(De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) N° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicable a los productos alimenticios y posteriores modificaciones)

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- 120 días en su envase original desde su fecha de envasado.

DESCRIPCIÓN DEL ENVASE Y EMBALAJE

Tipo de envase: formato natural redondo, piezas de 4 kg.
Envasado en papel

ETIQUETADO

De acuerdo a lo establecido en el **Reglamento (UE) 1169/2011**

DESCRIPCIÓN DEL LOTE:

A-041122 (1 dígito alfabético que identifica el tipo de producto, a continuación 6 dígitos numéricos que hacen referencia al lote de producción, que coincide con la fecha de fabricación XXYYZZ, X: día, Y: mes, Z: año)

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Mantener en lugar fresco y seco y protegido de la luz directa del sol.
- Temperatura almacenamiento: 2 °C y 4 °C

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Se transporta en vehículos refrigerados.
- Temperatura de transporte 2 °C – 4 °C

ALMACENAMIENTO EN EL HOGAR

- Conservar entre 3 °C y 6 °C.

QUESOS LA ZARCILLERA



QUESO AZUL

MODO DE EMPLEO

- Consumo directo, producto listo para el consumo.
- Se recomienda servir a temperatura ambiente con lo que el sabor y el aroma del producto se mostrará en toda su intensidad.

CONSUMIDOR TIPO

- Población en general.
- Deberán tomar precauciones las **personas que presentan intolerancia a la lactosa**

VALOR NUTRICIONAL

VALORES POR 100 g DE PRODUCTO	
- Proteína	21,5 g
- Grasa	38,6 g
- de las cuales son saturadas	28,6 g
- Hidratos de Carbono	1,0 g
- de los cuales son Azúcares	1,0 g
- Fibra	0,6 g
- Sal (ClNa)	1,4 g
- Energía en Kcal	437,4 Kcal
- Energía en Kjul	1.828,3 Kjul

REGISTRO SANITARIO

ES
15.008666/MU
C.E.

QUESOS LA ZARCILLERA