

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-039
	Crema de queso azul fundido Blue cheese cream	Fecha: Date:	09/02/2022
		Versión: Version:	17
		Página: Page:	1 de 2

Descripción Description	Producto elaborado con queso fundido y queso azul fundido. Producto esterilizado. Product made in with melted cheese and melted blue cheese. Sterilized product.
----------------------------	---

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.
--------------	---

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. No contiene gluten Alérgenos: Leche y derivados. Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Gluten free Allergens: milk derivatives
--	--

Ingredientes Ingredients	QUESO FUNDIDO CON QUESO AZUL QUESO 30% (LECHE pasteurizada de vaca y oveja, cloruro cálcico, cuajo vegetal, fermentos lácticos), QUESO azul 15% (cuajo vegetal, fermentos lácticos, NATA, sales de fundido (citratos de sodio, polifosfatos), conservador: sorbato potásico). MALTED CHEESE WITH BLUE CHEESE. CHEESE 30% (Sheep and cow pasteurized MILK, calcium chloride, vegetable rennet, lactococcus lactis, blue CHEESE 15% (vegetable rennet, lactococcus lactis, CREAM, emulsifying salts (sodium citrate, polyphosphates), preservative: potassium sorbate).
-----------------------------	--

Parámetros organolépticos Organoleptic parameters	Color Colour	Pardo amarillento Yellowish brown
	Sabor Flavour	Típico Typical
	Olor Smell	Típico Typical

Parámetros físico químicos Physicochemical parameters	<p>pH 5.00±0.5 determinado a 25°C pH 5.00±0.5 determinated to 25°C</p> <p>Actividad del agua (aw):0.91 Water activity (aw):0.91</p>
--	---




Parámetros microbiológicos Microbiological parameters	Recuentos totales aeróbicos mesófilos Total recounts of aerobic mesophyll	< 1000 ufc/g < 1000 cfu/g
	Mohos Molds	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes Coliform	< 10 ufc/g < 10 cfu/g
	Listeria Listeria	Ausencia en 25 g Absence in 25 g
	Escherichia Coli Escherichia Coli	< 10 ufc/g < 10 cfu/g

Valores nutricionales por cada 100 g Nutritional facts per each 100g	Valor energético Energy value	889kJ/215kcal
	Grasas Fats	18.1 g
	De las cuales saturadas	12.3g

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-039
	Crema de queso azul fundido Blue cheese cream		Fecha: Date:	09/02/2022
			Versión: Version:	17
			Página: Page:	2 de 2

	<i>Of which saturated fats</i>	
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	0.26g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	0.26g
	Proteínas <i>Proteins</i>	12.3g
	Sal <i>Salt</i>	2.3g

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p>La fecha de consumo preferente es de 18 meses para las monodosis de 23g y 24 meses para los tarros de cristal y las latas. Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días.</p> <p><i>The minimum durability date is 18 months for the 23g unit doses and 24 months for the crystal jar and cans. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i></p>
Envases <i>Containers</i>	<p>El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i></p> <p>El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of varnished electrolytic tin.</i></p> <p>El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i></p>

Elaborado por: <i>Made by:</i>  María Morcillo Chamizo	Revisado por: <i>Revised by:</i>  Teresa Barragán Domínguez	Aprobado por: <i>Approved by:</i>  Carlos Carranco Benítez
--	---	--