

AZUL DESMIGADO DANES 50%

Especificaciones producto



Descripcion / presentacion: Azul desmigado danès, 50% MG/E.S, 2.5 kgs o 5 kgs envasado vacio	CODIGO PRODUCTO: 1155
Ingredientes: Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lacticos, cuajo, penicilium roqueforti.	Revisado: 18-11-2008
	Impreso: 14-04-2015
Cons.pref: 6 meses tràs fecha de produccion	Almacenar a: 4°C

Propiedades físicas

Denominacion :	Azul desmigado danès
Aspecto:	Blanco amarfilado con veteado azul
Textura:	Lisa con pequeños agujeros
Consistencia:	Tierno/cremoso, puede cortarse en lonchas gruesas
Olor/Gusto:	Potente, fuerte, tipico del queso veteado

Propiedades químicas		Propiedades bacteriologicas	
MG / E.S (%):	50.0	Coliform bacteria:	0-500 ufc/g
MG / Total (%):	29.0	E-coli:	< 10/g
Extracto seco (%):	51.5	Staph. Aureus:	Ausencia en 25 g
Humedad (%):	45.0	Salmonella:	Ausencia en 25 g
Humedad / producto libre de MG (%):	60.0	Listeria monocyt. :	Ausencia en 25 g
Sal(%):	3.5		
pH	5.3		

Valores nutricionales (por 100 g)

Energia (kJ / Kcal):	350 / 1430	
Proteinas:	20.0 g	
Grasa total:	29.0 g	
Carbohidratos:	1.0 g	
Sodio:	1.6 g	
Cuajo:	<input checked="" type="checkbox"/> Microbiano	<input type="checkbox"/> Animal
Contiene el producto OGM ?	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO

Substancias añadidas directamente o mediante ingredientes	Indicar substancia o E-No
Substancias que pueden llevar alérgenos (ejemplo leche, nueces o derivados)	<input checked="" type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Leche (lactosa)
Colorantes naturales o artificiales	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Sabores naturales o artificiales	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Conservantes	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No
Otros aditivos	<input type="checkbox"/> Yes <input checked="" type="checkbox"/> No