



ESPECIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación del producto: Queso blando 45+, cubos en salmuera

Código arancelario aduanas de la UE: 04069093

Definición de la UE del código arancelario: Otros quesos con humedad en queso exento de grasa por encima de 72 de porcentaje en peso.

Fabricante: Nørager Mejeri A/S
Bredgade 67
DK 9610 Nørager

Certificado por: FSSC 22000 Food Manufacturing e ISO 22000:2005
BRC

Autorización de UE nº: DK-M242 EU

El producto es conforme a: Cumple los requisitos de la legislación danesa y europea (UE).

Vida de almacenamiento: Sin abrir:
Copa de plástico: 120 días
Cubeta de plástico: 180 días

Almacenamiento: 2 – 5 °C

Tipo de envasado: Vaso de plástico
Cubeta de plástico

Aplicación primaria del producto: Para ensaladas o para cocinar

Cliente: El producto es apto para:
lactovegetarianos.

El producto no es apto para:
Veganos o personas con alergia a la leche

Especificación organoléptica:	Norma	Frecuencia
Olor y gusto	Ligeramente amargo, ligeramente salado gusto y cremoso	1 por lote
Consistencia	Consistencia blanda y suave	1 por lote
Color	Blanco – amarillento	1 por lote
Textura	Densa, pocos agujeros mecánicos	1 por lote
Aspecto	Piezas de queso regulares y bonitas, superficie lisa	1 por lote

Especificación química:	Norma	Rechazo	Método de análisis	Frecuencia
Humedad	61 %	Menos del 57 % más del 65 %	FoodScan	1 por día
Grasas	18 %	Menos del 15,3 % más del 20,7 %	FoodScan	1 por día
Materia seca	39 %	Menos del 35 % más del 43 %	FoodScan	1 por día
Sal	3,0 %	Menos del 2,4 % más del 3,2 %	FoodScan	1 por día
pH	4,55	Más de 4,8	Medidor de	1 por día
Grasa en materia seca	45 %		Calculado	1 por día
Agua en queso exento de grasa	75 %		Calculado	1 por día

Especificación bacteriológica:	Norma	Rechazo	Método de análisis	Frecuencia
Bacterias coliformes	<10 CFU/g	>1.000 CFU/g	Petrifilm	1 por día
E-Coli	<10 CFU/g	>10 CFU/g	Petrifilm	Si hay más de 1000 coliformes
Levadura/moho	<10.000 CFU/g	>100.000 CFU/g	IDF 94 B, 2004	1 por día
Staphylococcus Aureus	<10 CFU/g	>100 CFU/g	ISO 6888:2 1999/2003	1 trimestralmente
Listeria monocytógenes	No probado en 25 g	Probado en 25 g	Vidas	1 trimestralmente

Producto	Lista de ingredientes	Nº E	Contenido en %	Origen	Exento de organismos modificados genéticamente
Queso	Leche de vaca pasteurizada		96,95	EU	X
	Sal		3,0	DK	
	Cuajo microbiano		0,03	Internacional	X
	Cultivo de queso		0,02	Internacional	X
Salmuera	Sal			DK	
	Agua			DK	

Declaración de los ingredientes y nutricional

Energía por cada 100 g	k-Cal 230	KJ 970	Resultado	Método
Grasas		18 g	Análisis	ISO 1735
de las cuales saturadas		12 g	Análisis	AOCS 1f-96/GC-FID
Carbohidratos		1,9 g	Calculado	DM –(Proteína + cenizas + grasa)
- de los cuales azúcares		<0,5 g	Análisis	AOAC 982.14 MOD / HPLC
Proteínas		15 g	Análisis	IDF 20-2:2001 / KJELDAHL
Sal		3,0 g	Calculado	2,5 x Sodio Análisis del sodio: DS ISO 11885m:1998 /ICP/OES

Alérgenos en:	SI	NO	Alérgenos en:	SI	NO
Aditivos		X	Levadura (añadida)		X
Colorantes		X	Lactosa	X	
Colorantes azoicos		X	Cereales con contenido de gluten y productos derivados de los mismos		X
Colorantes artificiales		X	Dióxido de azufre y sulfitos en cantidades de más de 10 mg/kg o 10 mg/litro analizados como SO ₂		X
Conservantes		X	Soja y productos derivados de la soja		X
Conservantes artificiales		X	Mariscos y productos derivados de los mariscos		X
Aromas		X	Pescado y productos derivados del pescado		X
Aromas artificiales		X	Huevos y productos derivados de los huevos		X
Todos los edulcorantes artificiales		X	Frutos secos/semillas de sésamo y productos derivados de los mismos		X
Aspartamo		X	Cacahuets y productos derivados de los cacahuets		X
Benzoatos		X	Leche y productos derivados de la leche	X	
BHA/BHC		X	Raíz de apio y productos derivados de la raíz de apio		X
Glutaminato		X	Mostaza y productos derivados de la mostaza		X
Maíz y productos derivados del maíz		X			