



FICHA TÉCNICA/ TECHNICAL INFORMATION

PRODUCTO / PRODUCT					
DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO/ PRODUCT NAME:		Bandeja Surtido Quesos Europeos/ European Cheese assortment			
CATEGORÍA COMERCIAL/ COMMERCIAL CATEGORY:		Variedad de Quesos Europeos/ European cheese assortment			
REFERENCIA/ REFERENCE:		9006			
PRESENTACIONES / PRESENTATIONS :		220 g			
CURACIÓN/ MATURED		Varías/ Various			
CONSUMO PREFERENTE/ SHELF LIFE:		100 días/ days			
PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOMS CODE:		Queso ahumado: 0406909900 ; Mimolette: 0406909900; Havarti: 0406907600; Queso azul: 0406409000; Queso ibérico: 0406909900			
ORIGEN DE LA LECHE/ MILK ORIGIN		Queso ahumado: España/ Mimolette: UE/ Havarti: UE/ Queso azul: UE/ Queso ibérico: España			
CARACTERÍSTICAS / SPECIFIC INFORMATION					
DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION:		Variedad de quesos envasados en atmósfera protectora y envase termosellado /Variety of cheeses packed in protective atmosphere and thermosealed tray			
INGREDIENTES / INGREDIENTS:		Queso Ahumado: LECHE pasteurizada de vaca (mín. 60%), LECHE pasteurizada de oveja (mín. 15%), LECHE pasteurizada de cabra (mín. 10%), sal, cuajo y fermentos lácticos. Corteza no comestible. Conservadores en cortezaE-202 y E-235)./ Queso Mimolette: LECHE de vaca pasteurizada, sal, fermentos lácticos, coagulante microbiano, colorante: Norbixina de bija. Puede contener trazas de huevo. / Queso Havarti: LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos lácticos, cuajo microbiano, conservador: nitrato de potasio. Puede contener trazas de huevo. / Queso Azul: LECHE terminada semidesnatada de vaca, sal, cultivos lácticos, cuajo microbiano, cloruro calcico, Penicillium roqueforti. Puede contener trazas de huevo. / Queso Iberico: LECHE pasteurizada de vaca (max 50%), oveja (min 15%) y cabra (min 15%), sal, estabilizante (cloruro cálcico), fermentos lácticos , conservador: lisozyma (HUEVO) y cuajo. En corteza: Conservador: E-235, colorantes: E-235, E-160b (ii), E-150a. Smoked Cheese: Pasteurized cow's MILK (min. 60%), pasteurized sheep's MILK (min. 15%), pasteurized goat's MILK (min. 10%), salt, rennet and lactic ferments. Rind not edible. Preservatives in rind (E-202 and E-235)./ Mimolette cheese: pasteurized cow's MILK, salt, lactic ferments, microbial coagulant, coloring: annatto norbixin. May contain traces of egg./ Havarti cheese: pasteurized cow's MILK, salt, lactic cultures, microbial rennet, preservative: potassium nitrate. May contain traces of egg. / Blue Cheese: Thermized semi-skimmed cow's MILK, salt, lactic cultures, microbial rennet, calcium chloride, Penicillium roqueforti. Iberico Cheese: Pasteurized cow's (max 50%), sheep's (min 15%) and goat's (min 15%) MILK, salt, stabilizer (calcium chloride), ferments lactic, preservative: lysozyme (EGG) and rennet. Rind: preservative: E-235, colourings: E-160b (ii), E-150a.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS y NUTRICIONALES/ PHYSICAL AND CHEMICAL DATA- MICROBIOLOGICAL & NUTRITIONAL INFORMATION:					
Características físico-químicas / Physical-chemical data		Características microbiológicas / Microbiological data		Información nutricional (por 100g) / Nutritional information (per 100g)	
Extracto seco/ Dry extract		Queso ahumado: 60% Mimolette: 55% Havarti: 58% Queso azul: 52% Queso ibérico: 50%	Coliformes/Coliforms	<1000 ufc/g	Queso Ahumado: Valor energético/ Energy: : 1697KJ- 409 Kcal / Grasa/Fat: 33 g cuales saturadas/of which saturated: 21 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 2 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0,5 g Proteínas/ Proteins: 26g Sal/Salt: 1,5g
MG/ES		Queso ahumado: 50% Mimolette: 43,3% Havarti: 60% Queso azul: 50% Queso ibérico: 50%	Salmonella spp	Ausencia en 25g/ absence in 25g	Mimolette: Valor energético/ Energy: 1332 kJ- 320 Kcal / Grasa/Fat: 23,9 g cuales saturadas/of which saturated: 16,6 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 0 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0 g Proteínas/ Proteins: 25,3g Sal/Salt: 2g Havarti : Valor energético/ Energy: 1729 kJ- 418 Kcal / Grasa/Fat: 38 g cuales saturadas/of which saturated: 27 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 0 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0 g Proteínas/ Proteins: 19 g Sal/Salt: 1,9 g
Humedad/ Humidity		Queso ahumado: 40% Mimolette: 44,8% Havarti: 36% Queso azul: 44% Queso ibérico: 40%	Escherichia coli	<100 ufc/g	Queso azul: Valor energético/ Energy: 1371 kJ- 331 Kcal / Grasa/Fat: 28,1 g cuales saturadas/of which saturated: 18,1 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 0,1 g de los cuales azúcares/of which sugars: 0,1 g Proteínas/ Proteins: 19,4 g Sal/Salt: 3,5 g
pH		Queso ahumado: 5,4 Mimolette: 5,1 Havarti: 5,2 Queso azul: 5,2 Queso ibérico: 5	Staphylococcus coagulasa +	<10 ufc/g	Queso ibérico: Valor energético/ Energy: 1619 kJ- 391 Kcal / Grasa/Fat: 33 g cuales saturadas/of which saturated: 21 g Hidratos de carbono/Carbohydrates: 1,4 g de los cuales azúcares/of which sugars: 1 g Proteínas/ Proteins: 22 g Sal/Salt:1,5 g
			Listeria monocytogenes	Ausencia en 25g/ absence in 25g	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS :					
ASPECTO/ ASPECT:		Queso ahumado: Queso pasta prensada/ Mimolette: Pasta prensada de aspecto homogéneo con ojos desigualmente repartidos/ Havarti: el interior muestra pequeños agujeros de tamaño irregular / Queso azul: con vetas características de moho/ Queso Iberico: Pasta firme y compacta con ojos pequeños repartidos por toda la superficie			
		Smoked cheese: Pressed paste cheese / Mimolette: Pressed paste with a homogeneous appearance with unevenly distributed eyes / Havarti: the interior shows small holes of irregular size / Blue cheese: with characteristic streaks of mold / Iberico Cheese: Firm and compact paste with small distributed eyes all over the surface			
COLOR/ COLOUR:		Queso ahumado: marfil amarillento / Mimolette: color anaranjado/ Havarti: blanco, marfil/ Queso azul: blanco con vetas de moho color verde/ queso Iberico: Blanco amarillento			
		Smoked cheese: yellowish ivory / Mimolette: orange color/ Havarti: white, ivory/ Blue cheese: white with streaks of green mold/ Iberico cheese: yellowish white			
TEXTURA/TEXTURE:		Queso ahumado: suave, mantecoso / Mimolette: suave/ Havarti: Suave/ Queso azul: textura es cremosa, suave, blanda y húmeda/ , queso Iberico: suave			
		Smoked cheese: smooth, buttery / Mimolette: smooth/ Havarti: Smooth/ Blue cheese: texture is creamy, smooth, soft and moist/ Iberico cheese: smooth			



AROMA/SMELL:	Queso ahumado: suave con aroma ahumado / Mimolette: suave/ Havarti: aroma mantecoso, suave/ Queso azul: aroma intenso/ Queso ibérico: Agradable, de aroma suave
	Smoked cheese: mild with smoked aroma / Mimolette: mild/ Havarti: buttery, mild aroma/ Blue cheese: intense aroma/ Iberico cheese: Pleasant, mild aroma
SABOR/ FLAVOUR:	Queso ahumado: ahumado / Mimolette: frutal y ligero, sabor a avellana/ Havarti: sabor suave/ Queso azul: fuerte y rico, a queso azul, pronunciado, cremoso, no picante/ Queso ibérico: De intensidad media
	Smoked cheese: smoked / Mimolette: fruity and light, hazelnut flavor/ Havarti: mild flavor/ Blue cheese: strong and rich, blue cheese-like, pronounced, creamy, not spicy/ Iberico cheese: medium intensity

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN Y USO/ PREPARATION AND USE

Mantener 15 min a temperatura ambiente antes de su consumo. Abrir 10 minutos antes de su consumo. Corteza no comestible Queso ahumado y queso ibérico
Before tasting, keep 15 min at ambient temperature. Open 10 minutes before consumption. Rind not edible Smoked cheese and Iberico cheese

MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CONSERVACIÓN/ DISTRIBUTION AND PRESERVING

Transporte refrigerado. Mantener entre 2°C/ 8°C
Transport refrigerated. Preserving: 2°C/ 8°C

DECLARACIÓN DE ALERGENOS / ALLERGEN DECLARATION

INGREDIENTES	Si/Yes	No/ No	Trazas/ Traces
Cereales que contengan GLUTEN (trigo, centeno, cebada, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados./ Cereals containing gluten – wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains		x	
Crustáceos y productos a base de pescado/ Crustaceans and products thereof		x	
Huevos y productos a base de huevo/ Eggs and products thereof	x		
Pescado y productos a base de pescado/ Fish and products thereof		x	
Cacahuets y productos a base de cacahuets/ Peanuts and products thereof		x	
Soja y productos a base de soja/ Soya and products thereof		x	
Leche y sus derivados (incluido lactosa)/Milk and products thereof, including lactose	x		
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)/ Nuts – almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut		x	
Apio y productos derivados/ Celery and celeriac and products thereof		x	
Mostaza y productos derivados/ Mustard and products thereof		x	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo/ Sesame and products thereof		x	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2/ Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre)		x	
Altramuces y productos derivados a base de altramuces/ Lupin and products thereof		x	
Moluscos y productos a base de moluscos/ Mollusc and products thereof		x	

DECLARACIÓN DE NO-OGM / STATEMENT OF NON-OGM

Los productos de Spanish Cheese se elaboran sin la participación de ingredientes genéticamente modificados.
Así pues, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OGM y no necesitan ningún etiquetado específico.

Spanish Cheese products are produced without OGM, therefore they are not included within European Law, related to OGM, and they do not need special labelling.

INFORMACIÓN CLIENTES / CONSUMER INFORMATION

Dirigida a todo el público en general, excepto alérgicos a la leche y al huevo. Envasado en atmosfera protectora
No precisa tratamiento culinario previo. Tª óptima de consumo: 15-20°C.
Directed to the general public, except allergic to milk and egg. Packed in protective atmosphere
Does not require previous culinary treatment. Optimum consumption temperature: 15-20°C.

NORMATIVA APLICABLE (Productos lácteos /Productos cárnicos)/ APPLICABLE REGULATIONS (Dairy products/ Meat products)

Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones al respecto

Reglamento (CE) N°853/2004 sobre las normas específicas de higiene de productos de origen animal y sus modificaciones

Reglamento 365/2010 de la Comisión, por el que se modifica el Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal de cocina.

Reglamento (CE) N°2073/2005 sobre criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios y sus modificaciones

RD 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 sobre la información facilitada al consumidor

Real Decreto 818/2015, de 11 de septiembre, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 1113/2006, de 29 de septiembre, por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos,

RD 1113/2006 por el que se aprueban las normas de calidad para quesos y quesos fundidos.

Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios

Real Decreto 1801/2008 de 3 de Noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

Resolución de 27 de enero de 2011, de la Dirección General de Industria y Mercados Alimentarios, por la que se concede la protección nacional transitoria a la modificación de la Denominación de Origen



Protegida «Queso Manchego»

Información Logística/ Logistic information					
UNIDAD DE VENTA/ UNIT					
Producto/ Product	Bandeja Surtido Quesos Europeos/ European Cheese assortment				
Formato/ Format	Pieza/Piece				
Referencia/ Reference	9006				
Peso neto (g)/ Net weight (g)	220				
Largo/ Length	24,4				
Ancho/ Width	15,9				
Alto/ High	2				
Diámetro/ Diameter	-				
Nº unidades por caja/ Units per box	8				
EMBALAGE/PACKAGING					
Peso neto caja (g)/ Box net weight (g)	1760				
Peso film y etiqueta (g)/ Film and label weight (g)	192				
Peso caja vacía (g)/ Carboard box weight (g)	200				
Peso bruto caja (g)/ Gross weight (g)	2152				
Largo caja (cm)/ Box length	33				
Ancho caja (cm)/ Box width	25				
Alto caja (cm)/ Box high	12				
PALETIZADO EUROPEO/ EUROPEAN PALLETS					
Nº cajas/ capa- Nº of boxes /layer	10				
Nº capas/ palet- Nº of layers/ pallet	10				
Nº cajas /palet- Nº of boxes/ pallet	100				
Peso Neto palet (Kg)- Palet Net weight (kg)	176				
Peso Bruto palet (Kg)- Palet Gross weight (kg)	215,2				
Alto palet (cm)- Heigh of pallet	134,4				



SPANISH CHEESE, S.L
Pol. Ind. Romica, C/5 bis Parc 294
02008- ALBACETE (España)
Tel: +34 967 25 41 90 info@spanish-cheese.com



Códigos de barras producto/ Product barcodes

Producto/ Product	Bandeja Surtido Quesos Europeos/ European Cheese assortment				
Formato/ Format	Tabla				
Referencia/ Referencie	9006				
Peso neto/Net weight(g)	220g				
Marca/ Brand					
EAN 13-fijo	8436025983509				
EAN 14-fijo Caja/ box	18436025983506				
EAN variable	-				

Foto del producto/ Product Pictures

