

QUESO
AZUL



Presentación

El producto se presenta envasado en foil de aluminio con barniz protector en la cara en contacto con el producto, en bolsa de poliolefina y caja de cartón corrugado. Se acondicionan 4 hormas enteras de 2,5 kg aprox. por caja u 8 medias hormas de 1,25 kg.

Información Nutricional

Porción: 30 g (2 rebanadas)

	Cantidad por porción	%VD(*)
Valor Energético	108 kcal = 452 Kj	5
Carbohidratos	0.7 g	0
Azúcares totales	0.7 g	—
Azúcares añadidos	0.0 g	—
Proteínas	6.0 g	8
Grasas Totales	9.0 g	16
Grasas Saturadas	5.67 g	25
Grasas Trans	0.3 g	—
Fibra Alimentaria	0 g	0
Sodio	360 mg	15

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ según RES/GMC 46/03. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Ingredientes

Leche pasteurizada, cloruro de sodio, cloruro de calcio, enzimas coagulantes; fermentos lácticos, penicillium roquefortii, natamicina (conservante superficial INS235), sorbato de potasio (conservante superficial INS202), clorofilina (colorante INS141 ii). **CONTIENE LECHE.**

Calidad fisicoquímica

Humedad	40 - 47%
Materia Grasa s/extracto seco	48 - 56%
Sal	2,8 - 3,5%

Almacenamiento

Conservar refrigerado a una temperatura menor de 7°C.

Características organolépticas

Consistencia Semi dura desmenuzable o semiblanda pastosa según el grado de maduración.

Textura	Abierta, con desarrollo de hongos distribuidos de manera razonable uniforme, con vetas características de color verde o verde azulado.
Sabor	Salado, picante, característico.
Aroma	Típico, bien desarrollado.
Color	Blanco o blanco amarillento uniforme con vetas características de color verde o verde azulado.
Corteza	Rugosa, débil, sin rayaduras, irregular y cavernosa. Eventualmente puede presentar untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.
Forma	Cilíndrica

Vida útil

Para una calidad óptima debe ser consumido antes de los 150 días desde la fecha de producción. El producto debe conservar las características organolépticas aceptables y las fisicoquímicas y microbiológicas dentro de los parámetros hasta la fecha de vencimiento.