

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	BRABANDER			
ELABORADO POR	Fromagerie L'Amuse			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Amsterdam, Holanda			
REGISTRO SANITARIO	NL Z-0785 EG			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	HOLANDA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL	CABRA
MADURACIÓN	24 MESES			
CONSUMO PREFERENTE				
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración			
USO ESPERADO	Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa.			
MODO DE USO				
INGREDIENTES	Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1540/368		
	GRASAS	30.9		
	De las cuales saturadas	18.9		
	HIDRATOS DE CARBONO	0		
	De los cuales azúcares	0		
	PROTEINAS	22.5		
	SAL	1.6		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	Listeria monocytogenes	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	Samonella	ausencia en 25g		
	Escherichia coli 0157	ausencia en 25g		
	Enterotoxina estafilocócica	ausencia en 25g		
	Staphylococo cagulasa positivo	n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g		