

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	BRIE DE MEAUX			
ELABORADO POR	DONGÉ			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Triconville, Francia			
REGISTRO SANITARIO				
TIPO DE PRODUCTO	QUESO TIERNO			
LECHE	ORIGEN	FRANCIA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	5-8 SEMANAS			
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 cruda de vaca, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1197/288		
	GRASAS	20		
	De las cuales saturadas	14.8		
	HIDRATOS DE CARBONO	2.6		
	De los cuales azúcares	<0.2		
	PROTEINAS	20.4		
	SAL	1.8		
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		