

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	DIEGO		
AFINADO POR	QUESERÍA CULTIVO		
LUGAR DE PRODUCCIÓN	RAMIRO, Valladolid		
REGISTRO SANITARIO	15.08458/VA		
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO		
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL CABRA
MADURACIÓN	Mínimo 21 días		
CONSUMO PREFERENTE	60 DÍAS		
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 de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal		
ALÉRGENOS	LECHE		
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1259,7/303,9	
	GRASAS	25,5	
	De las cuales saturadas	15,8	
	HIDRATOS DE CARBONO	<0,1	
	De los cuales azúcares	<0,1	
	PROTEINAS	18,6	
	SAL	1,5	
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	