

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	QUESO FRESCO DE CABRA			
ELABORADO POR	El Quesero de la Jara Extremeña S.I			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	CARRASCALEJO, CÁ CERES			
REGISTRO SANITARIO	15.008117/CC			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO FRESCO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL	CABRA
MADURACIÓN				
CONSUMO PREFERENTE	30 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, cloruro cálcico, sales antibióticas, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1251/299		
	GRASAS	24.4		
	De las cuales saturadas	15.20		
	HIDRATOS DE CARBONO	2.63		
	De los cuales azúcares	2.10		
	PROTEINAS	17.20		
	SAL	0.53		
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		