

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	GOUDA L'AMUSE		
ELABORADO POR	L'Amuse		
LUGAR DE PRODUCCIÓN	HOLANDA		
REGISTRO SANITARIO	NL Z-0785 EG		
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO		
LECHE	ORIGEN	HOLANDA	GANADERIA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL VACA
MADURACIÓN	2 AÑOS		
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 , fermentos lácticos, cuajo y sal		
ALÉRGENOS	LECHE		
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	392	
	GRASAS	32,2	
	De las cuales saturadas	23,2	
	HIDRATOS DE CARBONO	0	
	De los cuales azúcares	0	
	PROTEINAS	25,4	
	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	