

# CULTIVO

## quesos con rostro

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	Gruyère AOP		
<b>ELABORADO POR</b>	Aeschenberg		
<b>LUGAR DE PRODUCCIÓN</b>	Canton of Fribourg/western Switzerland		
<b>REGISTRO SANITARIO</b>			
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	QUESO MADURADO		
<b>LECHE</b>	<b>ORIGEN</b>	SUIZA	<b>GANADERIA</b>
	<b>TRATAMIENTO</b>	CRUDA	<b>ANIMAL</b>
			VACA
<b>MADURACIÓN</b>	15 MESES		
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>			
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en refrigeración		
<b>USO ESPERADO</b>	Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa.		
<b>MODO DE USO</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	Leche, fermentos lácticos, cuajo y sal		
<b>ALÉRGENOS</b>	LECHE		
<b>CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)</b>	<b>ENERGIA (KJ/KCAL)</b>	1660/400	
	<b>GRASAS</b>	32	
	<b>De las cuales saturadas</b>	13	
	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	0	
	<b>De los cuales azúcares</b>	0	
	<b>PROTEINAS</b>	27	
	<b>SAL</b>	1,7	
<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)</b>	<b>Listeria monocytogenes</b>	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil	
	<b>Samonella</b>	ausencia en 25g	
	<b>Escherichia coli 0157</b>	ausencia en 25g	
	<b>Enterotoxina estafilocócica</b>	ausencia en 25g	
	<b>Staphylococo cagulasa positivo</b>	n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g	