

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	JONDAL			
AFINADO POR	QUESERÍA CULTIVO			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	RAMIRO, Valladolid			
REGISTRO SANITARIO	15.08458/VA			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	CABRA
MADURACIÓN	2/3 SEMANAS			
CONSUMO PREFERENTE	38 días desde elaboración			
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	Atemperar antes de su consumo			
INGREDIENTES	Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo, pimentón y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1699/406		
	GRASAS	37		
	De las cuales saturadas	37		
	HIDRATOS DE CARBONO	0,77		
	De los cuales azúcares	0		
	PROTEINAS	17,44		
	SAL	0,35		
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		