

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	MAHON DOP			
ELABORADO POR	Nicolás Cardona, Quesería Torralba			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Alaior, Menorca, Baleares.			
REGISTRO SANITARIO	15.00758/PM			
TIPO DE PRODUCTO	queso madurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	mínima 2 meses			
CONSUMO PREFERENTE	6 meses			
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 vaca, fermentos lácticos, cuajo y sal. Aceite y pimentón en corteza.			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1817/438		
	GRASAS	32.5		
	De las cuales saturadas	25		
	HIDRATOS DE CARBONO	2.7		
	De los cuales azúcares	<0.5		
	PROTEINAS	26.9		
	SAL	2		
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		