

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	MANTEO			
AFINADO POR	QUESERÍA CULTIVO			
LUGAR DE AFINADO	RAMIRO, Valladolid			
REGISTRO SANITARIO	15.08458/VA			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado, curado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	8 meses			
CONSUMO PREFERENTE	1 año			
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	Corteza no comestible			
INGREDIENTES	LECHE CRUDA DE OVEJA, cuajo natural de cordero, sal, fermentos lácteos, conservadores E-252 y E-1105 (lisozima de huevo)			
ALÉRGENOS	LECHE, HUEVO			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1936/462,5		
	GRASAS	40,5		
	De las cuales saturadas	26,4		
	HIDRATOS DE CARBONO	0		
	De los cuales azúcares	0		
	PROTEINAS	24,5		
	SAL	2,83		
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		