

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	REY SILO BLANCO Y ROJO		
ELABORADO POR	QUESERÍA REY SILO		
LUGAR DE PRODUCCIÓN	PRAVIA, ASTURIAS		
REGISTRO SANITARIO	15.06956/O		
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO COAGULACIÓN LÁCTICA		
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL VACA
MADURACIÓN	Mínimo 25 días en bodega subterránea		
CONSUMO PREFERENTE	De 3 a 5 meses		
CONSERVACIÓN	Menos de 8°C		
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 comestible		
INGREDIENTES	Leche cruda de vaca, cuajo y sal. Y en el rojo, pimentón		
ALÉRGENOS	LECHE		
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1330/318	
	GRASAS	28,16	
	De las cuales saturadas	18,69	
	HIDRATOS DE CARBONO	1,46	
	De los cuales azúcares	0	
	PROTEINAS	19,2	
	SAL	1,2	
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	