

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | | | | |
|---|--|--|------------------|-------|
| NOMBRE COMERCIAL | COLSTON BASSET STILTON | | | |
| AFINADO POR | NEAL'S YARD DAIRY | | | |
| LUGAR DE PRODUCCIÓN | NOTTIGHAMSHIRE | | | |
| REGISTRO SANITARIO | | | | |
| TIPO DE PRODUCTO | QUESO MADURADO | | | |
| LECHE | ORIGEN | INGLATERRA | GANADERIA | LOCAL |
| | TRATAMIENTO | PASTEURIZADA | ANIMAL | VACA |
| MADURACIÓN | | | | |
| CONSUMO PREFERENTE | | | | |
| 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 | | | | |
| INGREDIENTES | Leche pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cuajo, sal, <i>Penicillium roquerfortii</i> | | | |
| ALÉRGENOS | LECHE | | | |
| CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto) | ENERGIA (KJ/KCAL) | 1701/410 | | |
| | GRASAS | 35 | | |
| | De las cuales saturadas | 23 | | |
| | HIDRATOS DE CARBONO | 0.1 | | |
| | De los cuales azúcares | 0.1 | | |
| | PROTEINAS | 23.7 | | |
| | 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 | | |