

# CULTIVO

## quesos con rostro

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	SUGAAR			
<b>ELABORADO POR</b>	QUESERÍA GAZTAGUNE			
<b>LUGAR DE PRODUCCIÓN</b>	AIA, GIPUZKOA			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	15.008529/SS			
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	QUESO MADURADO			
<b>LECHE</b>	<b>ORIGEN</b>	ESPAÑA	<b>GANADERIA</b>	AJENA
	<b>TRATAMIENTO</b>	PASTEURIZADA	<b>ANIMAL</b>	OVEJA
<b>MADURACIÓN</b>	2 SEMANAS			
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	2 MESES			
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en refrigeración			
<b>USO ESPERADO</b>	Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa.			
<b>MODO DE USO</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	Leche de oveja, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico y sal			
<b>ALÉRGENOS</b>	LECHE			
<b>CONTENIDO NUTRICIONAL</b> (valores en gramos por cada 100g de producto)	<b>ENERGIA (KJ/KCAL)</b>	1096/265		
	<b>GRASAS</b>	23		
	<b>De las cuales saturadas</b>	18		
	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	<0.5		
	<b>De los cuales azúcares</b>	<0.5		
	<b>PROTEINAS</b>	14		
	<b>SAL</b>	0.9		
<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS</b> (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	<b>Listeria monocytogenes</b>	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	<b>Samonella</b>	ausencia en 25g (en leche cruda)		
	<b>Escherichia coli</b>	n=5, c=2, m=100, M=1000ufc/g (en leche sometida a tratamiento térmico)		
	<b>Staphylococo coagulasa positivo</b>	n=5, c=2, m=10000, M=100000 ufc/g (en leche cruda) n=5, c=2, m=100, M=1000 ufc/g (en leche pasteurizada) n=5, c=2, m= 10, M=100 ufc/g (queso fresco de leche pasteurizada)		
Datos proporcionados por la empresa productora.				