

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				
NOMBRE COMERCIAL	RIFORQUE			
ELABORADO POR	QUESERIA LA IRIA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	CANGAS DE ONIS, ASTURIAS			
REGISTRO SANITARIO	en tramitación			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO CON MOHOS			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	AJENA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	2-3 MESES			
CONSUMO PREFERENTE	3 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				
INGREDIENTES	Leche, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	2087/497		
	GRASAS	45		
	De las cuales saturadas	32		
	HIDRATOS DE CARBONO	<0,5		
	De los cuales azúcares	<0,5		
	PROTEINAS	23		
	SAL	3		
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 coagulasa positivo	n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g		