

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	AGULLA			
AFINADO POR	QUESERÍA CULTIVO			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	RAMIRO, Valladolid			
REGISTRO SANITARIO	15.08458/VA			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	CABRA
MADURACIÓN	20 días			
CONSUMO PREFERENTE	2 meses desde fecha de elaboración			
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	Atemperar el queso antes de su consumo. Corteza comestible			
INGREDIENTES	Leche cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo, sal.			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1691/404		
	GRASAS	35,2		
	De las cuales saturadas	25,5		
	HIDRATOS DE CARBONO	3,35		
	De los cuales azúcares	0,34		
	PROTEINAS	18,6		
	SAL	0,58		
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		