

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

| | | | | |
|---|--|--|------------------|--------|
| NOMBRE COMERCIAL | BLAU DE JUTGLAR | | | |
| ELABORADO POR | FORMATGES REIXAGÓ | | | |
| LUGAR DE PRODUCCIÓN | OLOST, BARCELONA | | | |
| REGISTRO SANITARIO | 15.07457/B | | | |
| TIPO DE PRODUCTO | QUESO AZUL MADURADO | | | |
| LECHE | ORIGEN | ESPAÑA | GANADERIA | PROPIA |
| | TRATAMIENTO | CRUDA | ANIMAL | VACA |
| MADURACIÓN | DE 5 A 7 SEMANAS | | | |
| CONSUMO PREFERENTE | 6 MESES DESDE SALIDA DE CÁMARA DE MADURACIÓN | | | |
| 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 media hora antes de su consumo | | | |
| INGREDIENTES | Leche, fermentos lácticos, cuajo y sal | | | |
| ALÉRGENOS | LECHE | | | |
| CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto) | ENERGIA (KJ/KCAL) | 1485/358 | | |
| | GRASAS | 29,28 | | |
| | De las cuales saturadas | 21,39 | | |
| | HIDRATOS DE CARBONO | 1,24 | | |
| | De los cuales azúcares | 0,1 | | |
| | PROTEINAS | 22,38 | | |
| | SAL | 1,63 | | |
| 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 | | |