

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	QUESO DE CABRALES DOP			
ELABORADO POR	QUESERIA VEGA DE TORDIN			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	ARENAS DE CABRALES, ASTURIAS			
REGISTRO SANITARIO	15.06807/O			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO AZUL MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	Mínimo 60 días en Cueva Natural			
CONSUMO PREFERENTE	1 año desde envasado			
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)	1678/404		
	GRASAS	31.7		
	De las cuales saturadas	22.51		
	HIDRATOS DE CARBONO	0.9		
	De los cuales azúcares	<0.5		
	PROTEINAS	28.8		
	SAL	1.85		
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		