

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	CAMEMBERT DE NORMANDIE A.O.P.		
ELABORADO POR	Patrick y Francine Mercie, Ferme du Champ Secret		
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Champ Secret, Normandía, Francia		
REGISTRO SANITARIO	FR 61.091.011 CE		
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO		
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL VACA
MADURACIÓN	1 MESES		
CONSUMO PREFERENTE			
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)	1305/312	
	GRASAS	20	
	De las cuales saturadas	13,7	
	HIDRATOS DE CARBONO	<0,5	
	De los cuales azúcares	<0,1	
	PROTEINAS	20	
	SAL	2	
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	