

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	QUESO CASÍN D.O.P. REDES			
ELABORADO POR	NATALIA LOBETO ALVAREZ			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Campo de Caso. Concejo de Caso. Parque Natural de Redes. ASTURIAS			
REGISTRO SANITARIO	15.02335/O			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN				
CONSUMO PREFERENTE	12 meses			
CONSERVACIÓN	Ambiente seco y fresco			
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, cuajo y cloruro sódico			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1712,8/409,37		
	GRASAS	32,4		
	De las cuales saturadas	25,18		
	HIDRATOS DE CARBONO	3,88		
	De los cuales azúcares	<0,5		
	PROTEINAS	25,56		
	SAL	1,33		
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		