

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	CASTROCASTILLO			
ELABORADO POR	JAVIER BARRERA, QUESERÍA 7 LOBAS			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	ARDÓN, LEÓN			
REGISTRO SANITARIO	15.007971/LE			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO GRASO CURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	MEZCLA
MADURACIÓN	Mínimo 3 meses			
CONSUMO PREFERENTE	12 meses			
CONSERVACIÓN	Mantener entre 4 y 8°C, protegido con film perforado o paño de algodón limpio y húmedo.			
USO ESPERADO	Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa.			
MODO DE USO	Corteza comestible			
INGREDIENTES	leche entera cruda en proporción variable de oveja (50-60%), cabra(20-30%) y vaca (10-30%), cuajo de ternera, fermentos lácticos y sal.			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1630/392		
	GRASAS	31,6		
	De las cuales saturadas	22		
	HIDRATOS DE CARBONO	4,1		
	De los cuales azúcares	<1,2		
	PROTEINAS	23		
	SAL	3,1		
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		