

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	Queso Corteza Lavada Campoveja (CCL)			
ELABORADO POR	QUESERÍA CAMPOVEJA, Herederos de Félix Sanz			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Serrada, Valladolid			
REGISTRO SANITARIO	15.00297/VA			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado, semicurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	2 MESES			
CONSUMO PREFERENTE	2,5 MESES			
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 CRUDA DE OVEJA, cuajo natural de cordero, sal y fermentos lácteos.			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1808/463		
	GRASAS	26,3		
	De las cuales saturadas	19,3		
	HIDRATOS DE CARBONO			
	De los cuales azúcares	0		
	PROTEINAS	26,2		
	SAL	98mg		
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		