

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	QUESO D. O. P. CEBREIRO "SANTO ANDRE" MADURADO			
ELABORADO POR	Quesería Sto. André (Carlos Reija Fernández)			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	San Andrés de Barredo -Castroverde – Lugo			
REGISTRO SANITARIO	15.07433/LU			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO CURADO DOP CEBREIRO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	DOP
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	mínimo 45 días			
CONSUMO PREFERENTE	4 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 pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1516/366		
	GRASAS	31,1		
	De las cuales saturadas	21,54		
	HIDRATOS DE CARBONO	5		
	De los cuales azúcares	<0,5		
	PROTEINAS	21		
	SAL	0,79		
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		