

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	COMTE FORT SAINT ANTOINE A.O.P.		
ELABORADO POR	FROMAGERIES MARCEL PETITE		
LUGAR DE PRODUCCIÓN	LES GRANGES NARBOZ, FRANCIA		
REGISTRO SANITARIO	FR 25.293.001 CE		
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO		
LECHE	ORIGEN	FRANCIA	GANADERIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL VACA
MADURACIÓN	MÍNIMO 10 MESES		
CONSUMO PREFERENTE	60 DÍAS DESDE RECEPCIÓN		
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 , fermentos lácticos, cuajo y sal		
ALÉRGENOS	LECHE		
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1774/428	
	GRASAS	35	
	De las cuales saturadas	23	
	HIDRATOS DE CARBONO	1.2	
	De los cuales azúcares	0	
	PROTEINAS	27	
	SAL	0.81	
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	