

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	CREMOSITO DEL ZÚJAR CON TRUFA			
ELABORADO POR	QUESERÍA NATURSER, ARTESERENA SL			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	CAMPANARIO, BADAJOZ			
REGISTRO SANITARIO	15.02743/BA			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	AJENA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	MAS DE 60 DÍAS			
CONSUMO PREFERENTE	90 DÍAS, 10 DÍAS UNA VEZ ABIERTO			
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	Atemperar antes de su consumo			
INGREDIENTES	Leche de oveja, fermentos lácticos, cuajo, virutas de trufa (<i>Tuber melanosporum</i>) y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	400		
	GRASAS	33		
	De las cuales saturadas	19		
	HIDRATOS DE CARBONO	0		
	De los cuales azúcares	0		
	PROTEINAS	21		
	SAL	0,74		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	<i>Samonella</i>	ausencia en 25g		
	<i>Escherichia coli</i> 0157	ausencia en 25g		
	Enterotoxina estafilocócica	ausencia en 25g		
	Staphylococo cagulasa positivo	n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g		