

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	QUESO DE OVEJA CREMOSO			
ELABORADO POR	Ramón Santos, Quesería Cañarejal			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Pollos, Valladolid			
REGISTRO SANITARIO	15.02836/VA			
TIPO DE PRODUCTO	Queso de oveja madurado graso			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	A partir de 20 días			
CONSUMO PREFERENTE	5 meses desde fecha fabricación			
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 del consumo			
INGREDIENTES	Leche cruda de oveja, cuajo vegetal de flor de cardo, sal y fermentos lácticos.			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1305/315		
	GRASAS	26,3		
	De las cuales saturadas	19,91		
	HIDRATOS DE CARBONO	0,6		
	De los cuales azúcares	0,6		
	PROTEINAS			
	SAL	1,96		
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		