

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	DIVIRÍN			
ELABORADO POR	SAT LA JARRADILLA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	VILLACARRIEDO, CANTABRIA			
REGISTRO SANITARIO	15.01760/S			
TIPO DE PRODUCTO	Queso semicurado de vaca			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	Minima 30 días			
CONSUMO PREFERENTE	Consumo antes de 60 días			
CONSERVACIÓN	Menos de 8°C			
USO ESPERADO	Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa.			
MODO DE USO	Corteza comestible			
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)	1386/334		
	GRASAS	27,8		
	De las cuales saturadas	19,74		
	HIDRATOS DE CARBONO	<0,5		
	De los cuales azúcares	<0,5		
	PROTEINAS	21		
	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		