

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	ELUR			
ELABORADO POR	QUESERÍA GAZTAGUNE			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	AIA, GIPUZKOA			
REGISTRO SANITARIO	15.008529/SS			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	AJENA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	2 SEMANAS			
CONSUMO PREFERENTE	3 SEMANAS			
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 de oveja, fermentos lácticos, cuajo, cloruro cálcico y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1547/366		
	GRASAS	32		
	De las cuales saturadas	25.2		
	HIDRATOS DE CARBONO	1.6		
	De los cuales azúcares	1.1		
	PROTEINAS	18		
	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		