

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	FERMIÓ			
ELABORADO POR	FORMATGES LA BALDA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	GIRONA			
REGISTRO SANITARIO	15. 007653/GI RSIPAC 15.04603/CAT			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	ECOLOGICA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	MAS DE 7 DÍAS			
CONSUMO PREFERENTE	1 MES			
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, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1138/275		
	GRASAS	23		
	De las cuales saturadas	18		
	HIDRATOS DE CARBONO	0.9		
	De los cuales azúcares	0.6		
	PROTEINAS	16		
	SAL	1.6		
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		