

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	GALMESANO		
ELABORADO POR	GALMESANO S.L.		
LUGAR DE PRODUCCIÓN	ARZÚA, A CORUÑA		
REGISTRO SANITARIO	15.008204/C		
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO		
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL VACA
MADURACIÓN	DE 15 A 24 MESES		
CONSUMO PREFERENTE	18 MESES		
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 pasteurizada de vaca, fermentos lácticos, cloruro cálcico, cuajo natural de ternero, conservador: lisozima de huevo y sal		
ALÉRGENOS	LECHE, HUEVO		
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1577/377	
	GRASAS	29	
	De las cuales saturadas	17	
	HIDRATOS DE CARBONO	2.3	
	De los cuales azúcares	0.1	
	PROTEINAS	26	
	SAL	1.5	
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	