

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	Gruyère AOP		
ELABORADO POR	Aeschenberg		
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Canton of Fribourg/western Switzerland		
REGISTRO SANITARIO			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO		
LECHE	ORIGEN	SUIZA	GANADERIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL VACA
MADURACIÓN	15 MESES		
CONSUMO PREFERENTE			
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)	1660/400	
	GRASAS	32	
	De las cuales saturadas	13	
	HIDRATOS DE CARBONO	0	
	De los cuales azúcares	0	
	PROTEINAS	27	
	SAL	1,7	
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	