

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	ARTZAI GAZTA, D.O.P IDIAZABAL			
ELABORADO POR	ELISABETH GOROTXATEGI, LA LEZE			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	ILARDURIA ASPARRENA,ALAVA			
REGISTRO SANITARIO	15.03498/VI			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA LATXA
MADURACIÓN	60 DIAS MÍNIMO			
CONSUMO PREFERENTE	24 MESES DESDE ELABORACION			
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 cruda de oveja latxa, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1777/429		
	GRASAS	36,2		
	De las cuales saturadas	24,7		
	HIDRATOS DE CARBONO	<0,2		
	De los cuales azúcares	<0,2		
	PROTEINAS	24,6		
	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		