

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	MALACARA			
AFINADO POR	QUESERIA CULTIVO			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	RAMIRO VALLADOLID			
REGISTRO SANITARIO	15.08458/VA			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	Entre 4 y 12 meses			
CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde elaboración			
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	Consumo directo			
INGREDIENTES	Leche cruda de oveja, cuajo, fermentos lácticos, sal y conservador E-252.			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1754/423		
	GRASAS	35.8		
	De las cuales saturadas	13.9		
	HIDRATOS DE CARBONO	2.6		
	De los cuales azúcares	<0.5		
	PROTEINAS	22.7		
	SAL	1.8		
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		