

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	MANTEQUILLA PASIEGA			
ELABORADO POR	SAT LA JARRADILLA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	VILLACARRIEDO, CANTABRIA			
REGISTRO SANITARIO	15.01760/S			
TIPO DE PRODUCTO	MANTEQUILLA			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	Entre 10 y 20 días			
CONSUMO PREFERENTE				
CONSERVACIÓN	En frío, entre 1 y 5°C			
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	Nata			
ALÉRGICOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	3625/866		
	GRASAS	95,6		
	De las cuales saturadas	65,21		
	HIDRATOS DE CARBONO	2,56		
	De los cuales azúcares	0,39		
	PROTEINAS	1,35		
	SAL	0,03		
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		