

# CULTIVO

## quesos con rostro

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

|   |  |  |                  |        |
|---|--|--|------------------|--------|
| <b>NOMBRE COMERCIAL</b>   | PARMIGIANO REGGIANO  |  |                  |        |
| <b>ELABORADO POR</b>  | MONTANARI Y GRUZZA   |  |                  |        |
| <b>LUGAR DE PRODUCCIÓN</b>  | Reggio Emilia, Italia  |  |                  |        |
| <b>REGISTRO SANITARIO</b>   |  |  |                  |        |
| <b>TIPO DE PRODUCTO</b>   | QUESO MADURADO   |  |                  |        |
| <b>LECHE</b>  | <b>ORIGEN</b>  | ITALIA   | <b>GANADERIA</b> | VARIAS |
|   | <b>TRATAMIENTO</b>   | CRUDA  | <b>ANIMAL</b>    | VACA   |
| <b>MADURACIÓN</b>   | 36 MESES   |  |                  |        |
| <b>CONSUMO PREFERENTE</b>   |  |  |                  |        |
| <b>CONSERVACIÓN</b>   | Conservar en refrigeración   |  |                  |        |
| <b>USO ESPERADO</b>   | Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa. |  |                  |        |
| <b>MODO DE USO</b>  |  |  |                  |        |
| <b>INGREDIENTES</b>   | Leche cruda de VACA, fermentos lácticos, cuajo y sal   |  |                  |        |
| <b>ALÉRGENOS</b>  | LECHE  |  |                  |        |
| <b>CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)</b>                                | <b>ENERGIA (KJ/KCAL)</b>   | 1671/402   |                  |        |
|   | <b>GRASAS</b>  | 30   |                  |        |
|   | <b>De las cuales saturadas</b>   | 20   |                  |        |
|   | <b>HIDRATOS DE CARBONO</b>   | 0  |                  |        |
|   | <b>De los cuales azúcares</b>  | 0  |                  |        |
|   | <b>PROTEINAS</b>   | 32   |                  |        |
|   | <b>SAL</b>   | 1.6  |                  |        |
| <b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)</b> | <b>Listeria monocytogenes</b>  | ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil |                  |        |
|   | <b>Samonella</b>   | ausencia en 25g  |                  |        |
|   | <b>Escherichia coli 0157</b>   | ausencia en 25g  |                  |        |
|   | <b>Enterotoxina estafilocócica</b>   | ausencia en 25g  |                  |        |
|   | <b>Staphylococo cagulasa positivo</b>  | n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g   |                  |        |