

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	PATA DE MULO			
AFINADO POR	QUESERIA CULTIVO			
LUGAR DE AFINADO	RAMIRO, VALLADOLID			
REGISTRO SANITARIO	15.08458/VA			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	2 meses			
CONSUMO PREFERENTE	6 meses			
CONSERVACIÓN	Refrigeración, 8°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				
INGREDIENTES	Leche oveja, sal, cuajo, fermentos lácticos			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	2008/480		
	GRASAS	40,4		
	De las cuales saturadas	29,4		
	HIDRATOS DE CARBONO	1,79		
	De los cuales azúcares	>0.5		
	PROTEINAS	27,3		
	SAL	1,67		
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		