

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	PEPE BOTELLA			
AFINADO POR	QUESERIA CULTIVO			
LUGAR DE AFINADO	RAMIRO, VALLADOLID			
REGISTRO SANITARIO	15.08458/VA			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	ECOLOGICA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	CABRA PAYOYA
MADURACIÓN	5 meses			
CONSUMO PREFERENTE	1 año			
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 cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo animal y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1891/452		
	GRASAS	36		
	De las cuales saturadas	25		
	HIDRATOS DE CARBONO	8,6		
	De los cuales azúcares	<0,5		
	PROTEINAS	21		
	SAL	2		
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 (en leche cruda)		
	Escherichia coli	n=5, c=2, m=100, M=1000ufc/g (en leche sometida a tratamiento térmico)		
	Staphylococo coagulasa positivo	n=5, c=2, m=10000, M=100000 ufc/g (en leche cruda) n=5, c=2, m=100, M=1000 ufc/g (en leche pasteurizada) n=5, c=2, m= 10, M=100 ufc/g (queso fresco de leche pasteurizada)		
Datos proporcionados por la empresa productora.				