

# CULTIVO

## quesos con rostro

### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	PEPE BOTELLA			
<b>AFINADO POR</b>	QUESERIA CULTIVO			
<b>LUGAR DE AFINADO</b>	RAMIRO, VALLADOLID			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	15.08458/VA			
<b>TIPO DE PRODUCTO</b>	Queso madurado			
<b>LECHE</b>	<b>ORIGEN</b>	ESPAÑA	<b>GANADERIA</b>	ECOLOGICA
	<b>TRATAMIENTO</b>	CRUDA	<b>ANIMAL</b>	CABRA PAYOYA
<b>MADURACIÓN</b>	5 meses			
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	1 año			
<b>CONSERVACIÓN</b>	Refrigeración, 8°C			
<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 cabra, fermentos lácticos, cuajo animal y sal			
<b>ALÉRGENOS</b>	LECHE			
<b>CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)</b>	<b>ENERGIA (KJ/KCAL)</b>	1891/452		
	<b>GRASAS</b>	36		
	<b>De las cuales saturadas</b>	25		
	<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	8,6		
	<b>De los cuales azúcares</b>	<0,5		
	<b>PROTEINAS</b>	21		
	<b>SAL</b>	2		
<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		