

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	PUIGPEDRÓS			
ELABORADO POR	PERE PUJOL, MOLÍ DE GER			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	GER, GIRONA			
REGISTRO SANITARIO	15.06886/GE			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO CURADO GRASO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	2 MESES			
CONSUMO PREFERENTE	6 meses			
CONSERVACIÓN	En refrigeración 4°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	Corteza comestible			
INGREDIENTES	Leche cruda de vaca, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1271/306		
	GRASAS	24,69		
	De las cuales saturadas	14,5		
	HIDRATOS DE CARBONO	0,63		
	De los cuales azúcares	<0,10		
	PROTEINAS	20,4		
	SAL	2,2		
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		
	Escherichia coli 0157	ausencia en 25g		
	Enterotoxina estafilocócica	ausencia en 25g		
	Staphylococo cagulasa positivo	n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g		