

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	QUESAITA			
ELABORADO POR	CARMEN QUINTANILLA. QUESERIA MAMA CABRA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	BODONAL DE LA SIERRA, BADAJAZ			
REGISTRO SANITARIO	15.007987/BA			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL	CABRA
MADURACIÓN	20 días			
CONSUMO PREFERENTE	Un mes desde la fecha de envasado			
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración			
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 pasteurizada de cabra, fermentos, cuajo y sal.			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1217/293		
	GRASAS	23,25		
	De las cuales saturadas	17,54		
	HIDRATOS DE CARBONO	1,47		
	De los cuales azúcares	<0,1		
	PROTEINAS	19,5		
	SAL	1,2		
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		