

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	ROQUEFORT CARLES			
ELABORADO POR	Etablissements CARLES S.A.S.			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Roquefort Sur Souzou, FRANCIA			
REGISTRO SANITARIO	FR 12-203-003 CE			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO AZUL MADURADO			
LECHE	ORIGEN	FRANCIA	GANADERIA	
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	3 MESES			
CONSUMO PREFERENTE				
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 de oveja, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1670/400		
	GRASAS	32		
	De las cuales saturadas	20		
	HIDRATOS DE CARBONO	0		
	De los cuales azúcares	0		
	PROTEINAS	20		
	SAL	4		
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		