

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	SAVEL			
ELABORADO POR	QUESERÍA AIRAS MONIZ			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	CHANTADA, LUGO			
REGISTRO SANITARIO	15.006222/LU			
TIPO DE PRODUCTO	QUESO MADURADO			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	2 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 devaca, fermentos lácticos, cuajo, sal y <i>Penicillium roquefortii</i>			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	371		
	GRASAS	35.7		
	De las cuales saturadas	26.31		
	HIDRATOS DE CARBONO	2.19		
	De los cuales azúcares	0.2		
	PROTEINAS	10.3		
	SAL	1.85		
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		