

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	TERRA			
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	entre 30 y 45 días			
CONSUMO PREFERENTE	120 días desde elaboración			
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 vaca, fermentos lácticos, cuajo, sal y <i>Penicillium roquefortii</i>			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	324		
	GRASAS	28		
	De las cuales saturadas	19		
	HIDRATOS DE CARBONO	3		
	De los cuales azúcares	0		
	PROTEINAS	14,9		
	SAL	1.8		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	<i>Samonella</i>	ausencia en 25g (en leche cruda)		
	<i>Escherichia coli</i>	n=5, c=2, m=100, M=1000ufc/g (en leche sometida a tratamiento térmico)		
	<i>Staphylococo coagulasa positivo</i>	n=5, c=2, m=10000, M=100000 ufc/g (en leche cruda) n=5, c=2, m=100, M=1000 ufc/g (en leche pasteurizada) n=5, c=2, m= 10, M=100 ufc/g (queso fresco de leche pasteurizada)		
Datos proporcionados por la empresa productora.				