

CULTIVO

quesos con rostro

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	TRONCHON DE LA RUEDA			
ELABORADO POR	JOSE LUIS ABELLAN, LA RUEDA DEL CABRIEL			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	VILLAMALEA, ALBACETE			
REGISTRO SANITARIO	15.007947/AB			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	PROPIA
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	CABRA
MADURACIÓN	ENTRE 90 Y 120 DÍAS			
CONSUMO PREFERENTE	9 MESES 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 cruda de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGICOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1279/413		
	GRASAS	29,2		
	De las cuales saturadas	18,5		
	HIDRATOS DE CARBONO	12,2		
	De los cuales azúcares	<0,12		
	PROTEINAS	24,7		
	SAL	1,03		
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		