|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **FICHA TECNICA DE PRODUCTO** | | | | | |
| **NOMBRE COMERCIAL** | **HUMO** | | | | |
| **ELABORADO POR** | QUESERÍA CULTIVO | | | | |
| **LUGAR DE ELABORACION** | RAMIRO, Valladolid | | | | |
| **REGISTRO SANITARIO** | 15.08458/VA | | | | |
| **TIPO DE PRODUCTO** | QUESO MADURADO | | | | |
| **FORMATO** | REDONDO | | | | |
| **LECHE** | **ORIGEN** | | ESPAÑA | **GANADERIA** | VARIAS |
| **TRATAMIENTO** | | CRUDA | **ANIMAL** | OVEJA |
| **MADURACION** | 8 MESES | | | | |
| **CONSUMO PREFERENTE** | 12 MESES | | | | |
| **CONSERVACION** | REFRIGERACION, 0-4ºC | | | | |
| **USO ESPERADO** | Producto listo para consumir. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa. | | | | |
| **MODO DE USO** | CONSUMO DIRECTO | | | | |
|  | | | | | |
| **INGREDIENTES** | | LECHE CRUDA DE OVEJA, cuajo natural de cordero, sal, fermentos lácteos, conservadores E-252 y E-1105 (lisozima de huevo) | | | |
| **ALERGENOS** | | **LECHE, HUEVO** | | | |
| **CONTENIDO NUTRICIONAL(valores**  **En gramos por cada 100 g de**  **Producto)** | | **ENERGIA** | | 1936/462,5 | |
| **GRASAS** | | 40,5 g | |
| **De las cuales saturadas** | | 26,4 g | |
| **HIDRATOS DE CARBONO** | | 0 g | |
| **De los cuales azucares** | | 0 g | |
| **PROTEINAS** | | 24,5 g | |
| **SAL** | | 2,83 g | |
|  | | | | | |
| **LIMITES MICROBIOLOGICOS(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 100ufc/g a lo largo de su vida útil | |
| **Salmonella** | | Ausencia en 25g | |
| **Staphylococo coagulasa positivo** | | N=5 m=10000  M=100000 ufc/g | |