|  |
| --- |
| **FICHA TECNICA DE PRODUCTO** |
| **NOMBRE COMERCIAL**  | **FELIX MANTECA** |
| **ELABORADO POR** | QUESERIA CULTIVO |
| **LUGAR DE ELABORACION** | RAMIRO-VALLADOLID |
| **REGISTRO SANITARIO** | 15.08458/VA |
| **TIPO DE PRODUCTO** | QUESO MADURADO CON  |
| **FORMATO** | REDONDO  |
| **LECHE** | **ORIGEN** | ESPAÑA | **GANADERIA** | VARIAS |
| **TRATAMIENTO** | CRUDA | **ANIMAL** | OVEJA |
| **MADURACION** | 12 MESES |
| **CONSUMO PREFERENTE** | 24 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, fermentos lácticos, sal. Madurado en manteca de cerdo ibérico. |
| **ALERGENOS** | **LECHE** |
| **CONTENIDO NUTRICIONAL(valores****En gramos por cada 100 g de** **Producto)** | **ENERGIA** | 1853/447 |
| **GRASAS** | 37,5 g |
| **De las cuales saturadas** | 26,8 g |
| **HIDRATOS DE CARBONO** | 2,8 g |
| **De los cuales azucares** | <0,5 g |
| **PROTEINAS** | 24,59 g |
| **SAL** | 1,6 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=10000M=100000 ufc/g |