

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PANOT

NOMBRE COMERCIAL	Panot		
ELABORADO POR	Quesos La Rueda del Cabriel S.L.		
LUGAR DE ELABORACIÓN	Villamalea - Albacete		
REGISTRO SANITARIO	15.007947/AB		
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado		
FORMATO	Cuadrado con un dibujo de ceniza		
LECHE	ORIGEN	España	GANADERÍA Propia
	TRATAMIENTO	Cruda	ANIMAL Cabra
MADURACIÓN	15 días mínimo		
CONSUMO PREFERENTE	2 meses		
CONSERVACIÓN	Refrigeración 0-4°C		
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 cabra, fermentos lácticos, cuajo, sal y colorante carbón vegetal.		
ALÉRGENOS	LECHE		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL <small>(Valores medios por 100g de producto)</small>	Valor energético	1334kJ/302kcal	
	Proteínas	18,6g	
	Hidratos de Carbono	<1,0g	
	Azúcares	<0,5g	
	Grasas	27,5g	
	Ácidos grasos saturados	20,6g	
	Sal	0,98g	
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS <small>(Según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)</small>	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	
PH	4,61		
ACTIVIDAD AGUA	0,983		

