

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ROTAM

| | | | |
|--|--|--|------------------|
| NOMBRE COMERCIAL | Rotam | | |
| 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 agujero en el centro | | |
| 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 | | |

