

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

TRÉBOL

NOMBRE COMERCIAL	Trébol			
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	Trébol			
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 pimentón.			
ALÉRGENOS	LECHE			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios por 100g de producto)	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 (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		
PH	4,61			
ACTIVIDAD AGUA	0,983			

