

Calaveruela[®]

QUESERÍA



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				
NOMBRE COMERCIAL	MONTANERA CURADO			
ELABORADO POR	JUAN NARANJO - CALAVERUELA QUESERÍA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	FUENTE OBEJUNA, CÓRDOBA (ESP)			
REGISTRO SANITARIO	ES 15.05696/CO CE			
TIPO DE PRODUCTO	Queso curado, semigraso, de leche cruda de oveja, coagulación enzimática			
LECHE	PAÍS DE ORIGEN	ESPAÑA	GANADERÍA	PROPIA, EN PASTOREO
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	Más de 105 días			
CONSUMO PREFERENTE	6 meses desde fecha de expedición del obrador			
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración, t< 5 °C			
LOTEADO Y CONSUMO PREFERENTE	Lote: día, mes y año de fabricación (dd/mm/aa) Fecha de consumo preferente: + 6 meses desde fecha de expedición (dd/mm/aa)			
FORMATO	Cilíndrico de 1,9 kg. Dimensiones ø 16,5 cm, alto: 9 cm. Corteza enmohecida natural, cepillada y tratada con aceite de oliva virgen. Se expiden en piezas enteras o cuñas, envueltas en papel alimentario antigrasa y/o bolsa de vacío. Y en cajas de cartón rotuladas. Cifras aproximadas/producto artesano			
USO ESPERADO	Alimento listo para el consumo. No apto para personas con alergia a la leche o intolerancias a la lactosa.			
MODO DE USO	Consumo directo. Retirar las cortezas antes de consumir.			
INGREDIENTES POR 100 l leche	Leche cruda de oveja (100 l), sal (2 kg), cuajo (30 g) y fermentos lácticos (1 g)			
ALÉRGENOS	LECHE			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	ENERGÍA kcal (kJ)	450 (1875)		
	GRASAS g	34		
	De las cuales saturadas	21,3		
	HIDRATOS DE CARBONO	0		
	De los cuales, azúcares	0		
	PROTEÍNAS	35,77		
	SAL	1,55		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (s/. Reglamento CE 2073/2005, modificado por el R. CE 1441/2017)	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g antes de salir del obrador. Menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	Salmonella	Ausencia en 25 g		
	Escherichia coli	Ausencia en 25 g		
	Enterotoxina estafilocócica	Ausencia en 25 g		
	Estafilococos coagulasa positivo	n=5, c=2, m=10 ⁴ , M=10 ⁵		

Calaveruela[®]

QUESERÍA



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

ETIQUETADO: Se adjunta modelo de etiqueta.

Queso MONTANERA Curado Graso
de leche cruda de oveja de ganadería propia

Nº Lote **01-0120**
Consumir preferentemente antes del **01-10-20**



Calaveruela
QUESERÍA

Ingredientes: Leche cruda de oveja, sal, fermento láctico y cuajo. Origen de la leche: España
Lote y fecha de consumo preferente: ver etiqueta

Conservar en lugar fresco

Juan Naranjo Serrano
C/ Aurora 1 - 14298 La Coronada
Fuente Obejuna, Córdoba
Tfno: 618 530 555

ES
15.05696 / CO
CE

www.calaveruelaqueseria.com

Información nutricional por 100 g

Energía kcal (kJ)	390 (1626)
Grasas	30,4
de las cuales: saturadas	18,9
Hidratos de carbono	0
de los cuales: azúcares	0
Proteínas	29
Sal	1,67