

Calaveruela[®]

QUESERÍA



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO			
NOMBRE COMERCIAL	MANTEQUILLA TRADICIONAL DE OVEJA CON SAL		
ELABORADO POR	JUAN NARANJO - CALAVERUELA QUESERÍA		
LUGAR DE PRODUCCIÓN	FUENTE OBEJUNA, CÓRDOBA (ESP)		
REGISTRO SANITARIO	ES 15.05696/CO CE		
TIPO DE PRODUCTO	Mantequilla tradicional de oveja con sal		
LECHE	PAÍS DE ORIGEN	ESPAÑA	GANADERÍA
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL OVEJA
CADUCIDAD	30 días desde fecha de fabricación. Se puede congelar aumentando su caducidad 2 meses más. Una vez descongelada, consumir en 7 días.		
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración, t < 5 °C		
LOTEADO Y CADUCIDAD	Lote: día, mes y año de fabricación (dd/mm/aa) Fecha de caducidad: + 30 días desde fecha de fabricación (dd/mm/aa)		
FORMATO	Lingote de 2,5 kg (aprox), envuelto en lámina de plástico alimentario y en papel alimentario. Largo: 22 cm, ancho: 10,8 cm, alto: 13 cm. Se expide en cajas de cartón rotuladas.		
	Lingote de 530 g (aprox), envuelto en lámina de plástico alimentario y en papel alimentario. Largo: 12 cm, ancho: 11,5 cm, alto: 4,8 cm. Se expide en cajas de cartón rotuladas.		
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 o formando parte de recetas de cocina		
INGREDIENTES por 100 l de nata	Nata pasteurizada de oveja (100 l), sal marina (2 kg) y fermentos lácticos (1g)		
ALÉRGENOS	LECHE		
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	ENERGÍA kcal (kJ)	733 (3054)	
	GRASAS g	82	
	De las cuales saturadas	55,13	
	HIDRATOS DE CARBONO	0,5	
	De los cuales, azúcares	0,5	
	PROTEÍNAS	0,7	
SAL	1		
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	
ETIQUETADO: Se adjunta modelo de etiqueta.			

Calaveruela[®]

QUESERÍA



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

	<h3>Mantequilla tradicional de oveja</h3>														
Calaveruela <small>QUESERÍA</small>	CON sal														
Ingredientes: Nata de leche pasteurizada de oveja, sal y fermentos lácticos	Información nutricional por 100 g														
Origen de la leche: España	<table border="0"> <tr> <td>Energía kcal (kJ)</td> <td>733 (3054)</td> </tr> <tr> <td>Grasas</td> <td>82</td> </tr> <tr> <td>de las cuales: saturadas</td> <td>55,13</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>de los cuales: azúcares</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>0,7</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td>1</td> </tr> </table>	Energía kcal (kJ)	733 (3054)	Grasas	82	de las cuales: saturadas	55,13	Hidratos de carbono	0,5	de los cuales: azúcares	0,5	Proteínas	0,7	Sal	1
Energía kcal (kJ)	733 (3054)														
Grasas	82														
de las cuales: saturadas	55,13														
Hidratos de carbono	0,5														
de los cuales: azúcares	0,5														
Proteínas	0,7														
Sal	1														
Lote y fecha de caducidad: ver etiqueta															
Conservar entre 1 y 7 °C															
Juan Naranjo Serrano C/. Aurora 1 - 14298 La Coronada Fuente Obejuna, Córdoba Tfno: 618 530 555 www.calaveruelaqueseria.com															