



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL	LLANTÉN			
ELABORADO POR	RUBÉN VALBUENA, QUESERÍA GRANJA CANTAGRULLAS			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	RAMIRO, VALLADOLID			
REGISTRO SANITARIO	15.07520/VA			
TIPO DE PRODUCTO	Queso madurado			
LECHE	ORIGEN	ESPAÑA	GANADERIA	VARIAS
	TRATAMIENTO	CRUDA	ANIMAL	OVEJA
MADURACIÓN	Entre 3 y 5 semanas de afinado			
CONSUMO PREFERENTE	2 meses			
CONSERVACIÓN	Refrigeración, 8°C			
USO ESPERADO	Producto listo para el consumo. No recomendado para personas con alergia a la leche o intolerantes a la lactosa.			
MODO DE USO	Consumo directo			
INGREDIENTES	Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo y sal			
ALÉRGENOS	LECHE			
CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	ENERGIA (KJ/KCAL)	1592/379		
	GRASAS	31,4		
	De las cuales saturadas	17,5		
	HIDRATOS DE CARBONO	3,5		
	De los cuales azúcares	3,5		
	PROTEINAS	20,4		
	SAL	0,91		
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	<i>Listeria monocytogenes</i>	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	<i>Samonella</i>	ausencia en 25g (en leche cruda)		
	<i>Escherichia coli</i>	n=5, c=2, m=100, M=1000ufc/g (en leche sometida a tratamiento térmico)		
	<i>Staphylococo coagulasa positivo</i>	n=5, c=2, m=10000, M=100000 ufc/g (en leche cruda) n=5, c=2, m=100, M=1000 ufc/g (en leche pasteurizada) n=5, c=2, m= 10, M=100 ufc/g (queso fresco de leche pasteurizada)		