

<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>				
<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	QUESO DE OVEJA CURADO TRUFADO			
<b>ELABORADO POR</b>	QUESOS CAMPOLLANO			
<b>LUGAR DE PRODUCCIÓN</b>	ESPAÑA – CIUDAD REAL			
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	15.007887/CR			
<b>LECHE</b>	<b>ORIGEN</b>	ESPAÑA	<b>GANADERIA</b>	
	<b>TRATAMIENTO</b>	CRUDA	<b>ANIMAL</b>	OVEJA
<b>MADURACIÓN</b>	Semicurado 180 días mínimo			
<b>CONSERVACIÓN</b>	Conservar en refrigeración			
<b>INGREDIENTES</b>	Leche cruda de oveja, fermentos lácticos, cuajo animal, sal, cloruro cálcico, lisozima de huevo, trufa negra y aceite de oliva.			
<b>ALÉRGENOS</b>	Leche de oveja, lisozima de huevo.			
<b>CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)</b>	<b>Valor energético</b>	1637 kj / 394 kcal / 100 gr.		
	<b>Grasas // Gr saturadas</b>	32.7 g // 23.7 g / 100 gr.		
	<b>Proteínas</b>	23 g / 100 gr.		
	<b>Sal</b>	2.1 g / 100 gr.		
	<b>Hidratos de Carbono</b>	< 0.5 g / 100 gr.		
<b>LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)</b>	<b>Listeria monocytogenes</b>	ausencia en 25g		
	<b>Samonella</b>	ausencia en 25g		
	<b>Escherichia coli 0157</b>	< 10 U.F.C./g		
	<b>Staphylococo cagulasa positivo</b>	< 10 U.F.C./g		