



FICHA TECNICA

queso GEO de lazana

NOMBRE COMERCIAL	GEO de lazana
ELABORADO POR	David Fernández González en Quesería Artesanal LAZANA Lugar de Lazana 3, Las Regueras, 33190 ASTURIAS
REGISTRO SANITARIO	15.05472/O
PRODUCTO	queso GEO de lazana, elaborando desde el año 2012.
DESCRIPCION	Queso de pasta blanda, corteza natural lavada.
ORIGEN DE LA LECHE	España, Asturias, Las Regueras.
TRATAMIENTO	No existe tratamiento térmico.
INGREDIENTES	Leche cruda de vaca, cuajo natural, sal marina y fermentos lácticos.
ELABORACION	Elaboración totalmente manual, corte de cuajada, moldeo, salado en superficie con sal seca, corteza lavada.
MADURACION	60 días.
ALERGENOS	Leche de vaca.
CONSUMO PREFERENTE	Mínimo 60 días, 180 días de consumo preferente.
CONSERVACION	Entre 4°C y 8°C, envuelto para mantener su humedad.
MODO DE USO	Listo para su consumo con 60 días de maduración. Corteza natural comestible.
PESO Y FORMATO	900g aprox. Base 18cm. Altura 4cm. Cajas de seis unidades.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores en gramos por 100g

Valor Energético	1.278 KJ / 304 KCAL
Grasas	24,60
de las cuales saturadas	17,20
Proteínas	20,30
Hidratos de carbono	<0,5
de los cuales azúcares	<0,5
Sal	2

LIMITES MICROBIOLÓGICOS

(según Reglamento CE 2073/2005)

Parámetro Microbiológico	Valor Especificación
RECuento DE LISTERIA MONOCYTOGENES UFC/g ó ml	<100 En toda su vida útil
RECuento DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA POSITIVOS UFC/g ó ml	n=5, c=2, m=100, M=1000
DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP	n=5, c=0, m=100, M=1000/ausencia 25 gr.
DETECCIÓN DE CAMPYLOBACTER SPP	ausencia en 25 gr.
pH // Actividad de agua	
n: número de unidades de la muestra/ c: número de unidades de la muestra cuyo número de bacterias podrá estar entre m y M//m: valor umbral de número de bacterias// M: valor límite del nº de bacterias	

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Quesería Artesanal LAZANA tiene implantado y validado el Sistema de control sanitario APPCC, basado en los principios del Analisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control, según la normativa Europea.