



FICHA TECNICA

queso LAZANA afinado

NOMBRE COMERCIAL	LAZANA afinado
ELABORADO POR	David Fernández González en Quesería Artesanal LAZANA Lugar de Lazana 3, Las Regueras, 33190 ASTURIAS
REGISTRO SANITARIO	15.05472/O
PRODUCTO	queso LAZANA afinado, elaborando desde el año 2010.
DESCRIPCION	Queso de pasta blanda, corteza natural lavada.
ORIGEN DE LA LECHE	España, Asturias, Las Regueras.
TRATAMIENTO	Pasteurización.
INGREDIENTES	Leche pasteurizada 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	25 días.
ALERGENOS	Leche de vaca.
CONSUMO PREFERENTE	120 días.
CONSERVACION	Entre 4°C y 8°C, envuelto para mantener su humedad.
MODO DE USO	Listo para su consumo, corteza natural comestible.
PESO Y FORMATO	300g aprox. Base 11cm. Altura 3cm. Cajas de doce unidades.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores en gramos por 100g

Valor Energético	1.282 KJ / 305 KCAL
Grasas	24,10
de las cuales saturadas	17,40
Proteinas	21,80
Hidratos de carbono	<0,5
de los cuales azúcares	<0,5
Sal	2

LIMITES MICROBIOLOGICOS

(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
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI UFC/g ó ml	n=5, c=2,m=100, M=1000
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 Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control, según la normativa Europea.