



# FICHA TECNICA

## queso **ORIGEN** de lazana

<b>NOMBRE COMERCIAL</b>	<b>ORIGEN de lazana</b>
<b>ELABORADO POR</b>	David Fernández González en Quesería Artesanal LAZANA Lugar de Lazana 3, Las Regueras, 33190 ASTURIAS
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	15.05472/O
<b>PRODUCTO</b>	queso <b>ORIGEN de lazana</b> , elaborando desde el año 2012.
<b>DESCRIPCION</b>	Queso de pasta semi-dura, corteza natural lavada.
<b>ORIGEN DE LA LECHE</b>	España, Asturias, Las Regueras.
<b>TRATAMIENTO</b>	No existe tratamiento térmico.
<b>INGREDIENTES</b>	Leche cruda de vaca, cuajo natural, sal marina y fermentos lácticos.
<b>ELABORACION</b>	Elaboración totalmente manual, corte de cuajada, moldeo, salado en superficie con sal seca, corteza lavada.
<b>MADURACION</b>	90 días.
<b>ALERGENOS</b>	Leche de vaca.
<b>CONSUMO PREFERENTE</b>	Mínimo 60 días, 300 días de consumo preferente.
<b>CONSERVACION</b>	Entre 4°C y 8°C, envuelto para mantener su humedad.
<b>MODO DE USO</b>	Listo para su consumo con 60 días de maduración. Corteza natural comestible.
<b>PESO Y FORMATO</b>	4500g aprox. Base 32cm. Altura 6cm. Cajas de dos unidades.

### INFORMACION NUTRICIONAL

*Valores en gramos por 100g*

Valor Energético	1.246 KJ / 300 KCAL
Grasas	23,90
de las cuales saturadas	19,50
Proteínas	18,90
Hidratos de carbono	<0,5
de los cuales azúcares	<0,5
Sal	2

### LIMITES MICROBIOLÓGICOS

(según Reglamento CE 2073/2005)

<b>Parámetro Microbiológico</b>	<b>Valor Especificación</b>
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.