

Morbier DOP

CONTENIDO NUTRICIONAL (valores en gramos por cada 100g de producto)	
ENERGIA (KJ/KCAL)	
GRASAS	
De las cuales saturadas	
HIDRATOS DE CARBONO	
De los cuales azúcares	
PROTEINAS	
SAL	

INGREDIENTES	
INGREDIENTES	Leche de vaca, fermentos lácticos, cuajo y sal
ALÉRGENOS	Leche

FICHA TECNICA DE PRODUCTO	
NOMBRE COMERCIAL	Morbier DOP
ELABORADO POR	Quesería Juraflore
LUGAR DE PRODUCCIÓN	Poligny, Franco Condado (FR)
REGISTRO SANITARIO	
TIPO DE PRODUCTO	Queso maduro
ORIGEN DE LA LECHE	FRANCIA
TRATAMIENTO	CRUDA
ANIMAL	VACA
MADURACIÓN	5 meses
CONSUMO PREFERENTE	2 meses
CONSERVACIÓN	Menos de 8 ^a 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	Dispuesto para su consumo. Corteza comestibles.
INGREDIENTES	Leche de vaca, fermentos lácticos, cuajo y sal
ALÉRGENOS	LECHE

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (según Reglamento CE 2073/2005, modificado por el Reglamento CE 1441/2017)	
Listeria monocytogenes	ausencia en 25g antes de salir del lugar de elaboración, menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil
Samonella	ausencia en 25g
Escherichia coli O157	ausencia en 25g
Enterotoxina estafilocócica	ausencia en 25g
Staphylococo cagulasa positivo	n=5, c=2, m=10000, M=100000ufc/g