

INFORMACIÓN GENERAL		INGREDIENTES
Proveedor	Lácteos Caprinos S.A.	Queso de cabra fresco: Leche de cabra pasteurizada, fermentos lácticos, cuajo bacteriano, sal y conservante (E-202).
Dirección	C/ Herradores 11-13, CP: 23130, Campillo de Arenas (Jaén), Spain	
Teléfono	+34 953307237	
CIF	A 23445836	
e-mail	calidad@lacteoscaprinos.com	
R. Sanitario	ES 15.0007587/J	
Producto	Queso fresco de cabra	

INFORMACIÓN NUTRITIVAL (100 g)		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Energía	1227 KJ (296 kcal)	Textura	Fundente y cremosa
Grasas	26 g	Color	Blanco
Ácidos grasos saturados	19,2 g	Olor	Queso fresco de cabra con un fondo a ácido láctico.
Ácidos grasos mono-insaturados	6 g	Sabor	Tipificado a queso de cabra.
Ácidos grasos poli-insaturados	0,8 g		
Hidratos de carbono	1,6 g	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Azúcares	1,6 g	Extracto seco	> 43 %
Proteínas	14 g	MG/ES	> 45%
Sal	1,2 g	pH	4,5 ± 0,1

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Otros datos	
Listeria monocitogenes	Aus/25g	Alérgenos	Leche de cabra y (lactosa)
Salmonella ssp.	Aus/25g	OGMs	No contiene
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	Tratamiento de ionización	No ha sido sometido a tratamiento de ionización
E. coli	<100 ufc/g	Condiciones de Almacenamiento	Conservar refrigerado entre 2- 6°C
Enterotoxinas estafilocócicas	Aus/25g	Otros	Envasado en atmósfera protectora

DATOS LOGÍSTICOS

<b>Peso neto:</b> 180 g
<b>Vida útil:</b> 120 días desde el envasado
<b>Unidad de venta:</b> H= 35 mm, Ø = 77 mm
<b>Unidad comercial:</b> Caja de cartón con 10 blisters. Dimensión: 260x245x107 mm
<b>Cajas/palé:</b> 168
<b>Cajas/capa:</b> 12
<b>Capas/palé:</b> 14
<b>Kg/palé:</b> 303 kg netos
<b>Altura palé:</b> 165 cm
<b>Código GTIN-13:</b> 8437011068453
<b>Código GTIN-14 :</b> 58437011068458

Fdo: Verónica Sánchez. Resp.Calidad

Versión 1. Fecha: 30/10/2015