

INFORMACIÓN GENERAL		INGREDIENTES
Proveedor	Lácteos Caprinos S.A.	Queso fresco de cabra: Leche de cabra pasteurizada, fermentos lácticos y cuajo bacteriano
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 15.0004712/J	
Producto	Queso fresco de cabra	

INFORMACIÓN NUTRITIVAL (100 g) para 43% ES		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Energía	1210 KJ (292 kcal)	Textura	Fina y untuosa
Grasas	24,9 g	Color	Blanco marfil
Ácidos grasos saturados	18,1 g	Olor	A leche de cabra con un fondo a ácido láctico
Ácidos grasos mono-insaturados	5,9 g	Sabor	Tipificado a queso de cabra
Ácidos grasos poli-insaturados	0,7 g		
Hidratos de carbono	2,3 g	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Azúcares	2,3 g	Extracto seco	38 %, 40 %,43 %,45 %,48 %
Proteínas	14,7 g	MG/ES	56-60% según la estación
Sodio	< 0.05g	pH	4,28 ± 0.08

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		Otros datos	
Listeria monocitógenas	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	<10 ufc/g	Condiciones de Almacenamiento	Conservar congelado < -18°C
Enterotoxinas estafilocócicas	Aus/25g	Certificados	IFS, BRC
Mohos + levaduras	< 100 ufc/g	Recomendaciones de uso	Desinfectar el envase antes de abrir para evitar contaminación del producto con la superficie del envase en contacto con el ambiente

DATOS LOGÍSTICOS

Peso neto: 20 kg
Vida útil: 2 años
Unidad de venta: L= 400 mm, H = 130 mm, A= 340 mm
Unidad comercial. Sacos de 20kg (400x130x340mm)
sacos/palé: 48
sacos/capa: 6
Capas/palé: 8
Kg/palé: 960 kg netos
Altura palé: 125 cm

Fdo: Verónica Sánchez. Resp.Calidad

Versión 1. Fecha: 30/10/2015