

INFORMACIÓN GENERAL		INGREDIENTES
Proveedor	Lácteos Caprinos S.A.	Queso de cabra madurado con moho: Leche de cabra pasteurizada, fermentos lácticos, cuajo bacteriano, fermentos de maduración y sal
Dirección	C/ Herradores 11-13, CP: 23130, Campillo de Arenas (Jaén), Spain	
Teléfono	+34 953307237	
CIF	A23445836	
e-mail	calidad@lacteoscaprinos.com	
R. Sanitario	ES 15.0007587/J	
Producto	Queso de cabra madurado con moho	

INFORMACIÓN NUTRITIVAL (100 g)		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Energía	1302 KJ (314 kcal)	Textura	Fina y untuosa
Grasas	26 g	Color	Blanco marfil
Ácidos grasos saturados	19,5 g	Olor	A leche de cabra con un fondo a ácido láctico.
Ácidos grasos mono-insaturados	5,7 g	Sabor	Tipificado a queso de cabra.
Ácidos grasos poli-insaturados	0,8 g		
Hidratos de carbono	3 g	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Azúcares	3 g	Extracto seco	> 48 %
Proteínas	17 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	<100 ufc/g	Tratamiento de ionización	No ha sido sometido a tratamiento de ionización
E. coli	<100 ufc/g	Condiciones de Almacenamiento	Conservar refrigerado entre 4-8 °C
Enterotoxinas estafilocócicas	Aus/25g	Otros	Envasado en atmósfera protectora

DATOS LOGÍSTICOS

Peso neto: 75 g
Vida útil: 60 días desde el envasado
Unidad de venta: H= 17 mm, Ø = 77 mm
Unidad comercial: Caja de cartón de quince unidades. Dimensión: 260x245x107 mm
Cajas/palé: 168
Cajas/capa: 12
Capas/palé: 14
Kg/palé: 189 kg netos
Altura palé: 165 cm
Código GTIN-13: 8437011068071
Código GTIN-14 : 68437011068073

Fdo: Verónica Sánchez. Resp.Calidad

Versión 1. Fecha: 30/10/2015