


INFORMACIÓN GENERAL		INGREDIENTES
Proveedor	Lácteos Caprinos, S.A.	Leche pasteurizada de cabra, fermentos lácticos, cuajo y sal. Afinado con Penicillium.
Dirección	C/ Herradores, 11-13, C.P.: 23130, Campillo de Arenas (Jaén)	
Teléfono	+34 953307237	
CIF	A 23445836	
e-mail	calidad@lacteoscaprinos.com	
R.Sanitario	ES 15.0007587/J	
Producto	Rulo de queso de cabra madurado.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g)		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Energía	1302 KJ (314 kcal)	Textura	Fina y untuosa
Grasas	26 g	Color	Blanco
Grasas saturadas	19,5 g	Olor	A delicado queso de cabra con notas lácticas
Grasas mono-insaturadas	5,7 g	Sabor	Característico a queso de cabra
Grasas poli-insaturadas	0,8 g	Recomendado con	Ensaladas, pizzas y para untar
Hidratos de Carbono	3 g	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Azúcares	3 g	Extracto seco	>48%
Proteínas	17 g	M.G./E.S.	>45%
Sodio	0,5 g	pH	4,5 ± 0,1

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		OTROS	
Listeria monocitogenes	Aus/25g	Alérgenos	Leche y productos lácteos: SI (leche de cabra)
Salmonella	Aus/25g	Presencia de GMOs	NO
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g	Tratamiento de ionización	NO
E. coli:	<100 ufc/g	Condiciones de almacenamiento	Refrigerar entre 2-6°C
Staphylococcal enterotoxins:	Aus/25g		

DATOS LOGÍSTICOS

Peso neto: 1 kg
Vida útil: 60 días desde su envasado.
Unidad de venta: L=230 mm Ø=77 mm
Unidad comercial de venta: Caja de cartón con un rulo: 255x110x100 mm
Cajas/palé: 336
Cajas/capa: 24
Capas/palé: 14
Kg/palé: 336
Altura del producto en el palé: 155 cm
Código GTIN-13: 8437011068026
Código GTIN-14: 1837011068023

Fdo. Verónica Sánchez
Resp. Calidad



Fecha: 30/10/2015