

| 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 FISICO-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

