



INFORMACIÓN GENERAL		INGREDIENTES
Proveedor	Lácteas García Baquero, S.A.	Queso de cabra fresco: Leche de cabra pasteurizada, fermentos lácticos, conservante (E-202) y cuajo.
Dirección	C/ Syrah, n º4	
	13600 Alcázar de San Juan. Ciudad Real	
Teléfono	+34 926588015	
CIF	A 13010004	
R. Sanitario	ES 15.007587/J	
Producto	Queso fresco de cabra 100 g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (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	Recomendado con	Ensaladas, pizzas o para untar
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	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Aus/25g	Alérgenos	Leche de cabra y (lactosa)
<i>Salmonellaspp.</i>	Aus/25g	OGMs	No contiene
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10ufc/g	Tratamiento de ionización	No ha sido sometido a tratamiento de ionización
<i>E. coli</i>	<100ufc/g	Condiciones de Almacenamiento	Conservar refrigerado entre 2- 8°C
Enterotoxinas estafilocócicas	Aus/25g	Otros	Envasado en atmósfera protectora

DATOS LOGÍSTICOS

Peso neto: 100 g
Vida útil: 160 días desde el encajado
Unidad de venta: L= 90 mm, Ø= 38 mm
Unidad comercial: Caja de cartón con 12 unidades. Dimensiones: 160x300x124 mm
Cajas/palet: 260
Cajas/capa: 20
Capas/palet: 13
Kg/palet: 312 kg netos
Altura palet: 176 cm
Código EAN13: 8412289060033
Código EAN14: 18412289260034