



INFORMACIÓN GENERAL		INGREDIENTES
Proveedor	Lácteas García Baquero, S.A.	Queso de cabra madurado con moho: Leche de cabra pasteurizada, sal, fermentos lácticos, cuajo y <i>Penicillium</i> .
Dirección	C/ Syrah, nº 4	
	13600 Alcázar de San Juan. Ciudad Real.	
Teléfono	+34 926588015	
CIF	A1301004	
R. Sanitario	ES 15.007587/J	
Producto	Queso de cabra madurado con moho 1Kg	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (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	Recomendado con	Ensaladas, pizzas
Hidratos de carbono	3 g	CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Azúcares	3g	Extracto seco	> 48 %
Proteínas	17 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>Staphylococcusaureus</i>	<100 ufc/g	Tratamiento de ionización	No ha sido sometido a tratamiento de ionización
<i>E. coli</i>	<100 ufc/g	Condiciones de Almacenamiento	Conservar refrigerado entre 2-8 °C Producto sometido a desecación
Enterotoxinas estafilocócicas	Aus/25g	Corteza	Comestible
<i>El rulo de cabra es un producto vivo que se desarrolla de manera natural durante su vida útil, con pérdida progresiva de peso y evolución en el gusto, aroma y otras características organolépticas, así como en sus características físico – químicas.</i>			

DATOS LOGÍSTICOS

Peso neto: 1 kg
Vida útil: 60 días desde el encajado
Unidad de venta: L= 217 mm+/- 2 mm, Ø= 77 mm+/- 1 mm
Unidad comercial: Caja de cartón de una unidad Dimensiones caja:160x300x124 mm
Cajas/palet: 260
Cajas/capa: 20
Capas/palet: 13
Kg/palet: 260 kg netos
Altura palet: 176 cm
Código EAN13: 8412289060057
Código EAN14: 18412289260058

