QUESERIAS ROMERO GOZÁLBEZ S.L.		Fecha: 31-10-2014
Nombre del producto	QUESO AFINADO DE CABRA	
Denominación de venta Se adjunta modelo de etiqueta en el Libro de Anexos	QUESO AFINADO DE CABRA "CAPRIMED"	
Ingredientes	Queso de cabra madurado con moho: Leche de cabra pasteurizada, fermentos lácitcos, cuajo bacteriano, fermentos de maduración y sal.	
Caracteristicas Organolépticas	**Textura**	Fina y untosa
	Color	Blanco marfil
	Olor	a leche de cabra con un fondo a ácido láctico
	Sabor	Tipificado a queso de cabra
Características fisicoquímicas Información nutricional (100g) Para 48% ES	Extracto seco	48%
	MG/ES	56-60% según la estación
	Ph	4,28 +/-
	Información nutricional	
	Energia	1302 KJ (314 kcal)
	Grasas	26 g
	Acidos grasos saturados	19.5 g
	Acidos grasos mono-insaturados	5,7 g
	Acidos graso poli-insaturados	0.8 g
	Hidratos de carbono	3 g.
	Azúcares	3g.
	Proteínas	17 g.
	Sodio	1,2 g
Características microbiológicas	listeria monocitógenes	Aus/25 g
	Salmonella ssp.	Aus/25 g
	Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
	E. coli	<10 ufc/g
	Staphylococcal enterotoxins:	Aus/25 g
	Mohos + levaduras	< 100 ufc/g
Formato y presentación	Queso envuelto por una ligera corteza enmohecida, tierno con 15 días de maduración y apreciado por todos los paladares. Mezcla de la dulzura de un queso fresco y la delicadeza de un curado. Formatos: Redondo 250 gr. Redondo 400 gr Cuadrado 500 gr Redondo 2,000 kg.	
Tratamientos tecnológicos	Pasteurizador	
Condiciones de conservación	Consérvese entre 2 y 8 ºC	
Vida útil del producto	90 dias	
Alergenos	Leche de cabra (Lactosa)	
OGMs	No contiene	
Codigo EAN	8437001558919 8437001558902	