

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ghee de Cabra

PRODUCTO Y PRESENTACIÓN

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Ghee de Cabra

DESCRIPCIÓN

Ghee de cabra, una mantequilla de cabra clarificada de la gama Tixoco. Un lácteo versátil para la cocina.

FORMATOS

935 ml, 445 ml, 370 ml y 250 ml.

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz solar. Vida útil: 6 meses desde la elaboración.

MADURACIÓN / PROCESO

Grasa láctea clarificada

TRANSPORTE

Mantener la cadena de frío según las indicaciones del fabricante.

ENVASE

Tarro de vidrio; cierre Twist Off 77 / 66

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
pH	5.5
Leche	Lácteos de cabra
Acabado / proceso	Mantequilla de cabra clarificada
Maduración	Grasa láctea clarificada
Perfil	Grasa láctea clarificada

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

MICROORGANISMO	CRITERIO
Enterobacterias	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

Criterios de las especificaciones del fabricante.

VALOR NUTRICIONAL POR 100 G

NUTRIENTE	VALOR
Valor energético	3709 / 902 kJ / kcal
Grasas	100 g
Grasas saturadas	71 g
Hidratos de carbono	<0,5 g
Azúcares	<0,1 g
Proteínas	0,64 g
Sal	0,0 g

INGREDIENTES Y DECLARACIONES

INGREDIENTES

Mantequilla de cabra.

ALÉRGENOS

Contiene LECHE (leche de cabra).

IDENTIFICACIÓN

RGSEAA 15.03330/TF. El EAN varía según el formato.

LÁCTEOS MONTESDEOCA S.L.

Ctra. TF-82, Km 44 · Tijoco Bajo · 38677 Adeje · Tenerife · Islas Canarias
www.quesosmontesdeoca.com

Resumen técnico del fabricante. Prevalece el etiquetado vigente aprobado.