

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Mantequilla de Cabra con Ajo

PRODUCTO Y PRESENTACIÓN

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Mantequilla de Cabra con Ajo

DESCRIPCIÓN

Mantequilla de cabra con un delicado toque de ajo y una textura sedosa, fácil de untar. Una forma práctica de aportar riqueza láctea y un toque sabroso a la cocina.

FORMATOS

M250, M500, M1500 / M4600.

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar refrigerado entre 4°C y 8°C. 45 días desde la elaboración.

MADURACIÓN / PROCESO

Producto lácteo fresco

TRANSPORTE

Mantener la cadena de frío desde la fábrica hasta el cliente.

ENVASE

Tarrina y tapa de polipropileno

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN
pH	6.1-6.4
Leche	Nata de cabra
Acabado / proceso	Ajo
Maduración	Producto lácteo fresco
Perfil	Textura sedosa con un delicado toque de ajo

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	2426 / 590 kJ / kcal
Grasas	75 g
Grasas saturadas	46 g
Hidratos de carbono	1,4 g
Azúcares	0,5 g
Proteínas	0,9 g
Sal	0,58 g

INGREDIENTES Y DECLARACIONES

INGREDIENTES

Nata de cabra, fermentos lácticos, ajo y sal.

ALÉRGENOS

Contiene LECHE.

IDENTIFICACIÓN

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

MEDALLA DE BRONCE | Concurso Internacional de Lyon, Francia, 2025

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.