

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Requesón de Cabra

PRODUCTO Y PRESENTACIÓN

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Requesón de Cabra

DESCRIPCIÓN

Especialidad suave de suero de cabra, con una textura sedosa y delicada. Su ligero carácter lácteo resulta ideal tanto en platos dulces como salados.

FORMATOS

M250, M500.

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Conservar refrigerado entre 4°C y 8°C. 20 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	5.3-5.6
Leche	Suero de leche de cabra
Acabado / proceso	Natural
Maduración	Producto lácteo fresco
Perfil	Suave, ligero y versátil

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

MICROORGANISMO	CRITERIO
E. coli	<1000 UFC/g
Estafilococos coagulasa positivos	<100 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	1029 / 249 kJ / kcal
Grasas	22 g
Grasas saturadas	16 g
Hidratos de carbono	3,1 g
Azúcares	3,1 g
Proteínas	9,7 g
Sal	0,55 g

INGREDIENTES Y DECLARACIONES

INGREDIENTES

Suero de leche de cabra, ácido cítrico y sal.

ALÉRGENOS

Contiene LECHE.

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.