



Crema de cabra pasterizado

Características químicas

Grasa láctea	38-42	%	(típico)
Materia seca	45	%	(típico)

Características bacteriológicas

Contenido total de gérmenes	< 10.000	/ g	
Mohos y levaduras	< 50 + 50	/ g	
Coliformes	no demostrable	/ 0,1g	
Salmonela	no demostrable	/ 25 g	

Valor nutritivo (100 g)

Energía	1565	kJ	380 kcal
Proteína	2	g	
Carbohidratos	3	g	
Grasa	40	g	

Información alergeno

Proteína y lactosa presente

Conservabilidad

- 15 días después de la fecha de producción siempre que se conserve bajo 5°C
- 12 meses después de la fecha de producción siempre que se conserve bajo -18°C

Embalaje

Bolsa en caja, 15 kg

