



## Mantequilla de cabra

### *Características químicas*

Grasa láctea	84 %	(minimum)
Humedad	15 %	(maximum)
Materia seca lacteal no grasa	1 %	(típico)
pH	5,3	(máximo)

### *Características bacteriológicas*

Contenido total de gérmenes	< 5.000 / g
Mohos y levaduras	< 50 + 50 / g
Coliformes	no demostrable / 0,1g
Salmonela	no demostrable / 25 g

### *Valor nutritivo (100 g)*

Energía	3160 kJ	770 kcal
Proteína	0,5 g	
Carbohidratos	0,5 g	
<i>De que</i>		
· azúcar	0,5 g	
Grasa	85 g	
<i>De que</i>		
· saturado	60 g	
· monoinsaturado	21 g	
· poli-insaturado	4 g	
· colesterol	240 mg	
Fibra dietética	- g	
Na	4 mg	

### *Información alergeno*

Proteína y lactosa presente

### *Conservabilidad*

- 3 meses después de la fecha de producción siempre que se conserve bajo 7°C
- 12 meses después de la fecha de producción siempre que se conserve bajo -18°C

### *Embalaje*

25 kg caja

