



Mantequilla de cabra salada

Características químicas

Grasa láctea	82,5 %	(mínima)
Humedad	14,7 %	(típico)
Materia seca láctea no grasa	1 %	(típico)
Sal	1,5 %	(típico)
pH	5,3	(máximo)

Características bacteriológicas

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

Valor nutritivo (100 g)

Energía	3090 kJ	751 kcal
Proteína	0,5 g	
Carbohidratos	0,5 g	
<i>De que</i>		
· azúcar	0,5 g	
Grasa	83 g	
<i>De que</i>		
· saturado	58 g	
· monoinsaturado	21 g	
· poliinsaturado	4 g	
· colesterol	240 mg	
Fibra dietética	- g	
Na	600 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

