

INFORMACIÓN GENERAL	
Elaborado por	Grupo Ganaderos de Fuerteventura S.L.
Dirección	Llanos de La Higuera Km 5.5
Teléfono	928531563
CIF	B35077478
e-mail	atencionalcliente@maxorata.es
R.S.I	15.00852/GC
Marca	La Gavia
Nombre comercial	La Gavia tierno D.O.P
Descripción del producto	Es un producto elaborado a base de leche cruda de cabra mayorera a la que se añade fermentos lácticos y cuajo para su coagulación, siguiendo los procesos tradicionales
Fecha de consumo preferente	Fecha de consumo preferente a partir de la fecha de envasado. Impreso en una contraetiqueta pegada al envase.

DENOMINACIÓN:	Queso de cabra tierno.	INGREDIENTES:	*Leche cruda de cabra, cuajo, fermentos lácticos, sal. * Origen de la leche: Fuerteventura, España.
---------------	------------------------	---------------	---

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g		CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Valor energético	1104 KJ/266 Kcal	Las notas de cata, describen un queso de color blanco con un ligero tono marfileño, olor característico del queso tierno de cabra a temperatura ambiente, sabor láctico y suave, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza blanca amarillenta.
Grasas	21	
de las cuáles saturadas	15	CONSERVACIÓN Y SUGERENCIAS DE CONSUMO Corteza no comestible. Conservar en refrigeración. Recomendaciones: Abrir el envase 15 minutos antes de consumir para orear el queso a temperatura ambiente (18°C).
Hidratos de carbono	0,8	
de los cuáles azúcares	0,8	
Proteínas	18	
Sal	1,3	

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA
Extracto seco: 56 % Extracto seco-Materia grasa: 49 % pH: 4,8-5,2	Alimento listo para su consumo directo, dirigido a la población en general, salvo personas con intolerancia o alergia a la leche.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				INFORMACIÓN ADICIONAL	
L. monocytogenes:	Ausencia en 25 g	E. coli	< 1.000 ufc/g	Alérgenos	Contiene leche
Salmonella spp.:	Ausencia en 25 g	S. aureus	< 1.000 ufc/g	OMG	No contiene

Fecha de revisión: 25/06/2024