

REFERÈNCIA	DENOMINACIÓ COMERCIAL	MARCA	FORMAT	GTIN-13
0350880	SEMICURAT DE CABRA	MONTBRÚ	1,7 kg	8436023512107

DADES DEL FABRICANT

RAÓ SOCIAL	Formatgeries Montbrú
ADREÇA	Av. del Prat 16, 08180 MOIA (Barcelona)
PAÍS	Espanya
TELÈFON	93 820 90 10
FAX	93 820 90 10
RGSI	ES-15.07196/B-C.E.
CORREU ELECTRÒNIC	info@montbru.com

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Denominació legal	Formatge semicurat de cabra
Descripció del producte	Formatge semicurat de llet de cabra
Descripció segons contingut en greix	Formatge gras
Tractaments a què se sotmet la llet	Pasteurització
Dimensions de la unitat (cm)	Diàmetre 16 cm Altura 8,5 cm

INGREDIENTS: llista exhaustiva en % i ordre decreixent

INGREDIENT (desglosant els ingredients compostos)	PERCENTATGE I TOLERÀNCIA
Ilet pasteuritzada de cabra	98%
sal	1,50%
quall	0,03%
clorur càlcic	0,03%
ferments làctics	0,001%

LOT / CADUCITAT

IDENTIFICACIÓ DEL LOT	7 xifres
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE	Consum Preferent (DIA/MES/ANY)

MODE DE CONSERVACIÓ

Tipus	Refrigeració
°C	Entre 4 i 8 °C
Temps	6 mesos

CARACTERÍSTIQUES DE LAS MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTE ACABAT

INFORMACIÓ SOBRE ALÈRGENS I INTOLERÀNCIES (especificar també si conté traces i/o contaminació encreuada)

Fruits de clofolla (ametlles, avellanes, nous, anacards, nous pecanes, castanyes de Pará, pistatxos, nous de macadàmia i nous d'Austràlia) / derivats	No	Soja/derivats	No
		Llet/derivats (inclòs lactosa)	Sí
		Api/derivats	No
		Mostassa/derivats	No
Cereals que continguin gluten (blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) / derivats	No	Grans de sèsam/derivats	No
		Anhidrid sulfurós i sulfitos en concentracions superiors a 10mg/kg o 10mg/l expressat com SO ₂	
Crustacis/derivats	No		
Ous/derivats	No		No
Peixos/derivats	No	Tramús/derivats	No
Cacauet/derivats	No	Mol·luscs/derivats	No

ALTRA INFORMACIÓ D'INTERÈS. INDICAR SI CONTÉ:

Cacau/derivats	No	Glutamat monosòdic:	No	Antibiòtics:	No
Llavors/derivats:	No	Saboritzants artificials:	No	Proteïna vegetal hidrolitzada:	No
Olis (origen):	No	Saboritzants naturals:	No	Proteïna vegetal texturizada:	No
Carn/derivats:	No	Conservadors:	No	Antioxidants (BHA/BHT):	No
Llegums/productes:	No	Benzoats (conservadors):	No	Goma de garrofa (espesant):	No
Productes animals (origen):	llet de cabra	Colorants artificials:	No	Goma de guar (espesant):	No
Gelatina:	No	Colorants naturals:	No	Blat de moro/derivats	No
Oils vegetals parcialment hidrogenats:		no		Oils vegetals totalment hidrogenats (origen):	No
GLUTEN	No				

INDICAR SI CONTÉ INGREDIENTS MODIFICATS GENÈTICAMENT:

Produït a partir d'ingredients modificats genèticament:	NO
---	----

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES PRODUCTE ACABAT

PARÀMETRE	VALOR
Humitat i matèries vol·làtils	36%
Extracte sec	64%
Cendres totals	3,40%
Proteïna	20,00%
Hidrats de carboni	3,30%
dels quals, sucres	0,00%
Grasa	37,00%
dels quals, saturats	28,00%
dels quals, monoinsaturats	8,00%
dels quals, poliinsaturats	1,13%
Matèria grasa sobre extracte sec	58%
Energia (Kcal-KJ/100g)	427-1767
pH	5,3
Clorurs	1,30%
Calci	0,64%

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES PRODUCTE ACABAT

PARÀMETRE	VALOR
Aerobis mesòfilos	<100 000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<100 000 ufc/g
Coliforms	<100 000 ufc/g
<i>E.coli</i>	<1000 ufc/g

Estafilococcus coagulasa positius	<1000 ufc/g					
Salmonella	Absència en 25 g					
Listeria monocytogenes	Absència en 25 g					

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES PRODUCTE ACABAT

Aspecte exterior	Formatge de forma cilíndrica, d'escorça florida color grisenc recoberta amb pel·lícula alimentària transparent semibrillant
Aspecte interior	Pasta semitova de color blanc net amb ulls mecànics uniformement repartits
Olor	Fresc que remet clarament al seu origen: la llet de cabra
Sabor	Suau però persistent amb apunts cítrics i de fruits secs

LEGISLACIÓ (s'indica la legislació específica que afecta el producte)

El producte haurà de complir les seves respectives legislacions, tant les comunitàries com les espanyoles, i tant les normes específiques com les generals.

Reglamento N° 1441/2007 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
 Real Decreto 1113/2006 relativo a las normas de calidad para quesos y quesos fundidos
 Reglamento N° 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor

APROVACIÓ		FORMATGERIES MONTBRÚ, S.A.
Nom: Jordi Lalueza Data: 21/02/2017		