

REFERÈNCIA	DENOMINACIÓ COMERCIAL	MARCA	FORMAT	GTIN-13
0350910	SARRÓ DE CABRA	MONTBRÚ	1 kg	8436023512145

DADES DEL FABRICANT

RAÓ SOCIAL	Formatgeries Montbrú
ADREÇA	Av. del Prat 16, 08180 MOIÀ (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 de llet de cabra.		
Descripció del producte	Formatge	semicurat de llet de cabra	
Descripció segons contingut en grasa	Formatge gras		
Tractaments a què se sotmet la llet	Pasteurització		
Dimensions de la unitat (cm)	Diàmetre llarg 15 cm	Diàmetre curt 14 cm	Altura 5,5 cm

INGREDIENTS: llista exhaustiva en % i ordre decreixent

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

LOT / CADUCITAT

IDENTIFICACIÓ DEL LOT	7xifres
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 LES MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTE ACABAT

INFORMACIÓ SOBRE ALÈRGENS I INTOLERÀNCIES (especificar també si contenen 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 (inclosa 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 sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10mg/l expressat com a SO ₂	No
Crustacis/derivats	No		
Ous/derivats	No		
Peix/derivats	No	Tramussos/derivats	No
Cacauet/derivats	No	Mol·luscs/derivats	No

ALTRA INFORMACIÓ D'INTERÉS. INDICAR SI CONTÉ

Cacau/derivats	No	Glutamat monosòdic:	No	Antibiòtics:	No
Llavors/derivats:	No	Saborizants artificials:	No	Proteïna vegetal hidrolitzada:	No
Olis (origen):	No	Saborizants naturals:	No	Proteïna vegetal texturitzada:	No
Carn/derivats:	No	Conservadors:	No	Antioxidants (BHA/BHT):	No
Llegums/productes:	No	Benzoats (conservador):	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
Olis vegetals parcialment hidrogenats:			no	Olis 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 volàtils	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%
Materia grasa sobre extracte sec	58%

Energia (Kcal-KJ/100g)	427-1767				
pH		5,3			
Clorurs	1,30%				
Sal	1,77%				
Calci	0,64%				

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES PRODUCTE ACABAT

PARÀMETRE	VALOR				
Aerobis mesòfils	<100 000 ufc/g				
Enterobacteriàceas	<100 000 ufc/g				
Coliforms	<100 000 ufc/g				
<i>E.coli</i>	<1000 ufc/g				
Estafilococcus coagulasa positius	<1000 ufc/g				
<i>Salmonella</i>	Absència en 25 g				
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absència en 25 g				

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES PRODUCTE ACABAT

Aspecte exterior	Formatge de forma arrodonida amb dues elevacions ben definides, d'escorça florida color grisenc i recoberta amb pel·lícula alimentària transparent semibrillant, i llaçat amb cinta d'ornamentació
Aspecte interior	Pasta semitova de color blanc net amb escassos ulls mecànics
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 Nº 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 Nº 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor

APROVACIÓ	FORMATGERIES MONTBRÚ, S.A.
Nom: Jordi Lalueza Data: 12/08/2019	