

REFERÈNCIA	DENOMINACIÓ COMERCIAL	MARCA	FORMAT	GTIN-13
1350597	LLEUGERET	MONTBRÚ	220 g	8436023512800

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 tendre de cabra
Descripció del producte	Cunya de formatge tendre de llet de cabra envasada al buit
Descripció segons contingut en greix	Formatge semigras
Tractaments a què se sotmet la llet	Pasteurització

INGREDIENTS: llista exhaustiva en % i ordre decreixent

INGREDIENT (desglosant els ingredients compostos)	PERCENTATGE I TOLERÀNCIA
llet pasteuritzada de cabra	99%
sal	0,70%
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 0 i 4 °C
Temps	3 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, avellanies, 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 sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10mg/l expressat com SO ₂	No
Crustacis/derivats	No		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 texturitzada:	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
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	48%
Extracte sec	52%
Cendres totals	3,40%
Proteïna	23,00%
Hidrats de carboni	4,00%
dels quals, sucres	0,00%
Grasa	22,00%
de la qual, saturada	14,70%
de la qual, moninsaturada	5,60%
de la qual, poliinsaturada	1,70%
Matèria grasa sobre extracte sec	42%
Energia (Kcal-KJ/100g)	305-1270
Calci	0,80%
pH	5,2
Sodi	0,30%

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES PRODUCTE ACABAT

PARÀMETRE	VALOR
Aerobis mesòfils	<100 000 ufc/g
Enterobacteriaceas	<100 000 ufc/g
Coliforms	<100 000 ufc/g
<i>E.coli</i>	<1000 ufc/g
<i>Estafilococcus coagulasa positius</i>	<1000 ufc/g

Salmonella	Absència en 25 g					
Listeria monocytogenes	Absència en 25 g					

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES PRODUCTE ACABAT

Aspecte exterior	Cunya de formatge tendre amb recobriment alimentari de color taronja
Aspecte interior	Pasta semitova elàstica de color blanc net amb alguns ulls mecànics
Olor	Fresc que remet clarament al seu origen: la llet de cabra
Sabor	Molt suau pel menor greix, tot i que recorda a la llet de cabra

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: 21/10/2017			