

REFERÈNCIA	DENOMINACIÓ COMERCIAL	MARCA	FORMAT	GTIN-13
0350200	FRESC DE CABRA DE 250 g	MONTBRÚ	250 g	8436023512015

#### 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	<a href="mailto:info@montbru.com">info@montbru.com</a>

#### CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Denominació legal	Formatge de llet de cabra	
Descripció del producte	Formatge	fresc 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 9 cm	Altura 4,5 cm

#### INGREDIENTS: llista exhaustiva en % i ordre decreixent

INGREDIENTS (desglosant els ingredients compostos)	PERCENTATGE i TOLERÀNCIA
llet pasteuritzada de cabra	99%
sal	0,90%
quall	0,03%
clorur càlcic	0,03%

#### LOT / CADUCITAT

IDENTIFICACIÓ DEL LOT	7 xifres
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE	Data de caducitat (DIA/MES/ANY)

#### MODE DE CONSERVACIÓ

Tipus	Refrigeració
°C	Entre 0 i 4 °C
Temps	15 dies

#### 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
		Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10mg/l expressat com a SO <sub>2</sub>	No
Crustacis/derivats	No		
Ous/derivats	No		
Peix/derivats	No	Tramussos/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	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
<b>GLUTEN</b>	<b>No</b>				

##### 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	57%
Extracte sec	43%
Cendres totals	3,40%
Proteïna	17,00%
Hidrats de carboni	1,50%
dels quals, sucres	1,40%
Grasa	23,00%
de la qual, saturada	16,00%
de la qual, monoinsaturada	6,00%
de la qual, poliinsaturada	1,00%
Materia grasa sobre extracte sec	53%
Energia (Kcal-KJ/100g)	279-1159
pH	5,6

Clorurs	0,90%
Calci	0,56%

#### 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				
<i>Estafilococcus coagulasa positius</i>	<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 cilíndrica envasat en atmosfera modificada en tarrina amb tapa de plàstic
Aspecte interior	Pasta flonja d'aspecte lletós
Olor	Molt fresca de llet de cabra
Sabor	Molt suau, amb un punt molt lleuger de sal

#### 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: 21/01/2019