

REFERÈNCIA	DENOMINACIÓ COMERCIAL	MARCA	FORMAT	GTIN-13
0350580	LLEUGERET DE CABRA	MONTBRÚ	1,7kg	8436023512190

#### 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 tendre de cabra		
Descripció del producte	Formatge tendre de llet de cabra		
Descripció segons contingut en greix	Formatge semigras		
Tractaments a què se sotmet la llet	Pasteurització		
Dimensions de la unitat (cm)	Diàmetre 16 cm	Altura 6,5 cm	

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

INGREDIENT (desglosant els ingredients compostos)	PERCENTATGE I TOLERÀNCIA
<b>llet pasteuritzada de cabra</b>	99%
<b>sal</b>	0,70%
<b>quall</b>	0,03%
<b>clorur càlcic</b>	0,03%
<b>ferments làctics</b>	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	3 mesos

#### CARACTERÍSTIQUES DE LAS MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTE ACABAT

##### INFORMACIÓ SOBRE ALERGENS I INTOLERANCIES (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	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 <sub>2</sub>	No
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 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
<b>GLUTEN</b>	<b>No</b>	<b>LACTOSA</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 vol·làtils	48%
Extracte sec	52%
Cendres totals	3,40%
Proteïna	23,00%
Hidrats de carboni dels quals, sucres	4,00%
Grasa	0,00%
de la qual, saturada	22,00%
de la qual, moninsaturada	14,70%
de la qual, poliinsaturada	5,60%
Matèria grasa sobre extracte sec	1,70%
Energia (Kcal-KJ/100g)	42%
Calci	305-1270
pH	0,80%
Sal	5,2
Clorurs	0,83%
Sodi	0,65%
	0,33%

#### 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
<i>Estafilococcus coagulasa positius</i>	<1000 ufc/g

<b>Salmonella</b>	Absència en 25 g				
<b>Listeria monocytogenes</b>	Absència en 25 g				

**CARACTERÍSTIQUES ORGANOLEPTIQUES PRODUCTE ACABAT**

<b>Aspecte exterior</b>	Formatge de forma cilíndrica, amb recobriment alimentari de color taronja
<b>Aspecte interior</b>	Pasta semitova elàstica de color blanc net amb alguns ulls mecànics
<b>Olor</b>	Fresc que remet clarament al seu origen: la llet de cabra
<b>Sabor</b>	Molt suau per l'absència de 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 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

<b>APROVACIÓ</b>		<b>FORMATGERIES MONTBRÚ, S.A.</b>	
<b>Nom:</b> Jordi Lalueza			
<b>Data:</b> 21/01/2017			