

FABRICANT
NOM: Ubach Formatgers SLU

DIRECCIÓ: Pg. de la Generalitat, 64 08500 Vic (Barcelona)

TELÈFON: 93 881 41 66 / 687 900 06 67

FAX: 93 885 08 18

REGISTRE SANITARI: 15.04264/B

DENOMINACIÓ LEGAL: Mató de vaca

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de vaca i estabilitzador clorur càlcic.

TRACTAMENT TECNOLÒGIC: Pasteurització

PROCÉS: A partir de llet prèviament pasteuritzada s'hi afegeix clorur càlcic. S'obté un precipitat que mitjançant el desuerat es transformarà en mató.

CARACTERÍSTIQUES:

MICROBIOLÒGIQUES		NUTRICIONALS (per 100g)	
Microorganismes	Límits	Valor energètic	715 kJ/ 172 kcal
		Greixos	12 g
Aerobis mesòfils	5x10 ⁵ ufc/g	dels quals saturats	7,0 g
E. coli	5x10 ² ufc/g	Hidrats de carboni	5,6 g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g	dels quals sucres	2,9 g
Salmonel·la	Absència en 25 g	Proteïnes	9,9 g
L. monocytogenes	Absència en 25 g	Sal*	0,50 g
CONTAMINANTS			
El producte compleix amb la normativa segons el Reglament (CE) 1881/2006			
IRRADIACIÓN			
El producte no ha estat tractat amb radiacions ionitzants			

**el contingut de sal obeeix exclusivament al sodi present de forma natural en l'aliment*

FORMAT I PRESENTACIÓ:

CODI	PES NET	ENVÀS
236	70 g	Envàs de plàstic
232	100 g	Envàs de plàstic
231	200 g	Envàs de plàstic
233	1,2 kg	Cubell de plàstic rectangular

	FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE	CODI: D02 REVISIÓ: 06 DATA: 08/03/2019
---	--------------------------------------	--

230	1,2 kg	Cubell de plàstic rodó
229	10 kg	Cubell de plàstic granel

CONDICIONS DE CONSERVACIÓ: Conservar en refrigeració entre 0 i 5°C. Un cop obert conservar en refrigeració i consumir abans de 4 dies.

MÈTODE D'ÚS: Consum directe o ús com a ingredient en l'elaboració de productes alimentaris

DESTINACIÓ DEL PRODUCTE: A establiments minoristes locals que abasteixen directament al consumidor final i a hostaleria.

PAÍS D'ORIGEN: Espanya

DESCRIPCIÓ DEL LOT: AABBBC o AABBBCC, on els 2 primers dígit corresponen a l'any, els 3 següents al dia julià de fabricació i l'últim o dos últims, al codi intern del producte.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE: 25 dies a partir de la data de fabricació (lot).

AL·LÈRGENS: Llet

OGM: No conté cap ingredient procedent d'Organismes Modificats Genèticament.