



TOU DE BÚFALA

FITXA TÈCNICA

REFERÈNCIA	3531100
MARCA	MONTBRÚ
FORMAT	250g
GTIN-13	8436023512541

CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

DENOMINACIÓ LEGAL	Formatge semicurat de búfala
DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	Formatge semicurat de pasta tova de llet de búfala
DESCRIPCIÓ SEGONS CONTINGUT EN GREIX	Formatge gras
TRACTAMENTS A QUÈ SE SOMET LA LLET	Pasteurització
ORIGEN DE LA LLET	Espanya

INGREDIENTS: llista exhaustiva en % i ordre decreixent

INGREDIENT (desglosant els ingredients compostos)	PERCENTATGE I TOLERÀNCIA
llet pasteuritzada de búfala i de cabra	98%
sal	1,50%
quall	0,025%
clorur càlcic	0,03%
ferments làctics	0,0026%

LOT / CADUCITAT

IDENTIFICACIÓ DEL LOT	7 xifres
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE	Consum preferent (DIA/MES/ANY)

MODE DE CONSERVACIÓ

Tipus	Refrigeració
°C	Entre 4 i 7°C
Temps	45 dies

CARACTERÍSTIQUES DE LES MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTE ACABAT

INFORMACIÓ SOBRE AL·LÈRGENS I INTOLERÀNCIES (especificar també si conté traces i/o contaminació encreuada)

Fruits de clofolla (ametlles, avellanes, nous, anacards, nous pecanes, castanyes de Pará, festucs, nous de macadàmia i nous d'Austràlia) / derivats	NO	Soja / derivats	NO
Cereals que continguin gluten (blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les seves varietats híbrides) / derivats	NO	Llet / derivats	SÍ
Crustacis / derivats	NO	Api / derivats	NO
Peixos / derivats	NO	Mostassa / derivats	NO
Ous / derivats	NO	Grans de sèsam / derivats	NO
Cacauet / derivats	NO	Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10mg/l expressat com SO ²	NO
		Tramús / derivats	NO
		Mol·luscs / derivats	NO

INFORMACIÓ LOGÍSTICA

Codi DUN 14	18436023512548	Amplada caixa (cm)	22,5
Unitats/Caixa	4	Altura caixa (cm)	8
Caixes/Palet	105	Profunditat caixa (cm)	22,5
Nº Capes/Palet	7	Pes brut caixa	0,12

FITXA TÈCNICA

ALTRA INFORMACIÓ D'INTERÈS. INDICAR SI CONTÉ

GLUTEN	NO	Conservadors	NO
LACTOSA	NO	Benzoats (conservadors)	NO
Cacau / derivats	NO	Colorants artificials	NO
Llavors / derivats	NO	Colorants naturals	NO
Olis (origen)	NO	Antibiòtics	NO
Carn / derivats	NO	Proteïna vegetal hidrolitzada	NO
Llegums / derivats	NO	Proteïna vegetal texturitzada	NO
Productes animals (origen)	Llet de búfala i cabra	Antioxidants (BHA/BHT)	NO
Gelatina	NO	Goma de garrofa (espesant)	NO
Olis vegetals parcialment hidrogenats	NO	Goma de guar (espesant)	NO
Glutamat monosòdic	NO	Blat de moro / derivats	NO
Saboritzants artificials	NO	Olis vegetals totalment hidrogenats (origen)	NO
Saboritzants naturals	NO		

INDICAR SI CONTÉ INGREDIENTS MODIFICATS GENÈTICAMENT

Produït a partir d'ingredients modificats genèticament NO

CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES PRODUCTE ACABAT

PARÀMETRE	VALOR	PARÀMETRE	VALOR
Humitat i matèries vol·làtils	51%	de la qual, poliinsaturada	1,07%
Extracte sec	49%	Materia grasa sobre extracte sec	58%
Cendres totals	3,10%	Energia (Kcal-KJ/100g)	328-1359
Proteïna	14,60%	pH	5
Hidrats de carboni	1,76%	Calci	0,50%
dels quals, sucres	0,00%	Sal	0,82%
Grasa	28,74%		
de la qual, saturada	20,22%		
de la qual, moninsaturada	7,46%		

CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES PRODUCTE ACABAT

PARÀMETRE	VALOR	PARÀMETRE	VALOR
<i>E.coli</i>	<1000 ufc/g	<i>Salmonella</i>	Absència en 25 g
Estafilococcus coagulasa positiu	<1000 ufc/g	<i>Listeria monocytogenes</i>	Absència en 25 g

CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES PRODUCTE ACABAT

Aspecte exterior	Formatge cilíndric amb floridura de color blanc, embolicat amb paper i en una caixa rodona de fusta alimentària, protegit amb plàstic alimentari transparent
Aspecte interior	Pasta tova, de color blanc
Olor	Fresc que remet clarament als seus orígens: la llet de búfala
Sabor	Suau i lleuger

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