



FITXA TÈCNICA

SERRAT D' HERBES

Codi: G-FT08
Versió: 01
Data: 20/07/17
Pàgina 1 de 2

Tros de Sort, S.L. - Camí de les Vernedes s/n 25560 Sort (Lleida) - Tel.: 973621220 - Fax: 973621387
Email: info@trosdesort.cat - Web: www.trosdesort.cat

1. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

Nom del producte:	Serrat del Triadó amb Herbes
Denominació de venda:	Formatge curat gras
Descripció:	Formatge de pasta premsada i coagulació enzimàtica, elaborat exclusivament amb llet crua i sencera de vaca de la pròpia explotació (Pirineu de Lleida, Pallars Sobirà) i amb una barreja d'herbes aromàtiques al seu interior
Temps de maduració:	2 mesos

2. INGREDIENTS

Ingredients:	Llet crua de vaca, ferments làctics, sal, quall animal, anet, estragó i api
Informació sobre al·lèrgens:	Llet i api. No conté gluten
Informació sobre OGM:	Cap dels ingredients utilitzats en l'elaboració d'aquest producte s'ha obtingut a partir d'organismes modificats genèticament

3. CARACTERÍSTIQUES DEL PRODUCTE

Característiques Organolèptiques	Escorça:	Natural. Florida verd-grisós
	Color:	Gris-verdós per fora, groguenc i amb herbes per dins
	Olor:	A herbes aromàtiques (anet, api i estragó)
	Aroma/sabor/persistència:	Sabor entre suau i desenvolupat, molt personal, on predominen els sabors i aromes de la mescla d'herbes
	Textura:	Compacta i suaument elàstica
Consistència:	Dura	

Característiques Físico - Químiques	Greix	35,8 % P/P
	Greix (s.e.s)	49,8 % P/P
	Extracte Sec Magre (E.S.M)	36,2 % P/P
	Extracte Sec Total (E.S.T)	72,0 % P/P

Valors Nutricionals (per 100 g)	Valor energètic	450 Kcal / 1868 KJ
	Proteïnes	30,3 g
	Hidrats de carboni	0,5 g
	dels quals sucres	0,5 g
	Greixos	35,8 g
	dels quals saturats	26,0 g
	dels quals monoinsaturats	7,6 g
	dels quals polinsaturats	1,5 g
Sal	1,74 g	

Està sotmès als límits establerts en el Reglament (CE) nº 2073/2005 de la Comissió de 15 de Novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris, i que està modificat pel Reglament (CE) nº 1441/2007:

Característiques Microbiològiques	Valors recomanats		Valors límits	
Estafilococs coagulasa positius	<1x10 ⁴ cfu/g	<1x10 ⁵ cfu/g	<1x10 ⁴ cfu/g	<1x10 ⁵ cfu/g
Listeria monocytogenes	Absència (en 25 g)	Absència (en 25 g)	Absència (en 25 g)	Absència (en 25 g)
Salmonella	Absència (en 25 g)	Absència (en 25 g)	Absència (en 25 g)	Absència (en 25 g)



FITXA TÈCNICA

SERRAT D' HERBES

Codi: G-FT08
Versió: 01
Data: 20/07/17
Pàgina 2 de 2

Tros de Sort, S.L. - Camí de les Vernedes s/n 25560 Sort (Lleida) - Tel.: 973621220 - Fax: 973621387
Email: info@trosdesort.cat - Web: www.trosdesort.cat

4. TRACTAMENTS TECNOLÒGICS A QUÈ S'HA SOTMÈS

Premsat, salat, maduració

5. CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

Temperatura de conservació entre 4 i 12° C

6. SISTEMA EMPRAT PER IDENTIFICAR EL PRODUCTE

Cada producte s'identifica amb un número de lot. El número de lot està format per quatre xifres. Numeració correlativa.

7. FORMAT I PRESENTACIÓ DE L'ENVÀS I EMBALATGE

Tipus envàs: Film microperforat

Format de fabricació	Petit
Presentació	Peça cilíndrica 700 g
Dimensions	Ø 12 cm i alt 5,5 cm
Codi EAN	8437005653412

Tipus embalatge: Caixa cartró

Unitats per caixa	6 o 9
Dimensions caixa (mm)	386x268x115 o 439x416x72
Pes logístic caixa	325g o 380g
Caixes per palet	52

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE

Consum preferent de 1 any a partir de la data d'elaboració

9. DESTINACIÓ

Restauració i públic en general

10. ÚS ESPERAT DEL PRODUCTE

Consum en cru i en preparacions culinàries

11. IMATGE DEL PRODUCTE

Imatge producte



Etiqueta producte

