



FITXA TÈCNICA

TOU DELS TIL·LERS

Codi: FT-TT
Versió: 01
Data: 01/12/16
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:	Tou dels Til·lers
Denominació de venda:	Formatge semicurat gras
Descripció:	Formatge de pasta tova i coagulació enzimàtica, elaborat amb llet crua i sencera de vaca de la pròpia explotació (Pirineu de Lleida, Pallars Sobirà) i de pell florida blanca
Temps de maduració:	3 setmanes

2. INGREDIENTS

Ingredients:	Llet crua de vaca, ferments làctics, quall animal, sal i Penicillium candidum
Informació sobre al·lèrgens:	Llet. 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:	Florida blanca
	Color:	Marfil per fora, blanc groguenc per dins
	Olor:	A xampinyons i fruits secs
	Aroma/sabor/persistència:	Sabor suau que s'intensifica a mesura que madura, amb postgust a xampinyons i fruits secs
	Textura:	Cremosa i untuosa
	Consistència:	Tova

Característiques Físico - Químiques	Greix	25,2 % P/P
	Greix (s.e.s)	50,6 % P/P
	Extracte Sec Magre (E.S.M)	24,6 % P/P
	Extracte Sec Total (E.S.T)	49,8 % P/P

Valors Nutricionals (per 100 g)	Valor energètic	312 Kcal / 1293 KJ
	Proteïnes	20,9 g
	Hidrats de carboni	0,3 g
	Greixos	25,2 g
	dels quals saturats	17,8 g
	dels quals monoinsaturats	5,9 g
	dels quals polinsaturats	1,0 g
	Sal	1,47

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
Listeria monocytogenes	Absència (en 25 g)	Absència (en 25 g)
Salmonella	Absència (en 25 g)	Absència (en 25 g)



FITXA TÈCNICA TOU DELS TIL·LERS

Codi: FT-TT
Versió: 01
Data: 01/12/16
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

4. TRACTAMENTS TECNOLÒGICS A QUÈ S'HA SOTMÈS

Salat, maduració

5. CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

Temperatura de conservació entre 4 i 8º 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	Mini	Petit	Gran
Presentació	Peça 250 g mínim	Peça 500 g aprox.	Peça 1,5 kg aprox.
Dimensions	ø 9,5 cm i alt 4,2 cm	ø 12,5 cm i alt 4 cm	ø 19 cm i alt 4,5 cm
Codi EAN	8437005653504	8437005653016	8437005653078

Tipus embalatge: Caixa cartró

Unitats per caixa	6 o 16	6 o 9	2 o 4
Dimensions caixa (mm)	320x206x63 o 439x416x72	386x268x115 o 439x416x72	224x224x138 o 425x425x102
Pes logístic caixa	200g o 380g	325g o 380g	400g o 640g
Caixes per palet	52	52	40

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE

Consum preferent de 4 mesos a partir de la data d'elaboració (formats de 500 g i 1,5 kg)

Consum preferent de 3 mesos a partir de la data d'elaboració (format de 250 g)

9. DESTINACIÓ

Restauració i públic en general

10. ÚS ESPERAT DEL PRODUCTE

Consum en cru i en preparacions culinàries. Escorça comestible

11. IMATGE DEL PRODUCTE

Imatge producte



Etiqueta producte

