

FICHA TÉCNICA

SERRAMUNT, S.L.
C/ França, 44
08700 -Igalada- Barcelona
Tel: 93.805.3464
serramunt@serramunt.com

Producto: **Madurat de Cabra**
Código: **0010**
EAN13: **8426832000100**

Denominación: Queso semicurado de cabra
Descripción: Queso semicurado de leche de cabra con corteza blanda
Queso graso
Características: Queso con corteza emohecida natural i pasta semi-blanda.
Color blanco exterior, i tambien blanca en el inetrior.
Ligeramente acido, sabor tipico caprino, suave i cremoso.
Formato: Piezas de 1,800g aproximadamente

Ingredientes

Leche pasteurizada de cabra	98%
sal	1,50%
cloruro cálcico	0,03%
cuajo	0,03%
fermentos lácticos	0,001%
mohos de afinado	0,001%

Conservación: Refrigeración
Entre 4 i 6°C
Consumo Preferente: 6 meses

Alergenos e intolerancias:

Cereales con gluten	No	
Cacahuets y prod.a base de cacahuets	No	
Fruta de cáscara	No	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Leche y derivados , incluida la lactosa	Si	Leche de cabra
Huevos y productos a base de huevo	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de grano	No	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (en concentracion)	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	
Ingredientes modificados genéticamente:	No	
Gluten	No	

Características Físico-Químicas

Parámetro	Valor	sobre 100g(g)
Extracto seco	52%	52
Humedad y mat.volátiles	48%	48
Cenizas totales	3,0%	3
Proteína	21,0%	20
Hidratos de carbono	0,5%	0,5
de los cuales azucares	0,5%	0,5
Grasa	27,5%	28,5
de los cuales saturados	17,5%	18
M.G. s/extracto seco	53%	
Energía (Kcal.-Kj/100g)	334-1397	
Ph	5,00	
Sodio	0,57%	570mg
Calcio	0,11%	110mg (13,7%CDR)

Características Microbiológicas

Parámetro	Valor
Aerobios mesófilos	100000 ufc/g
Entero bacterias	100000 ufc/g
Coliformes	100000 ufc/g
E.Coli	1000 ufc/g
Estafilococos	1000 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Listeria monocytogens	Ausencia en 25g

Legislación

El producto cumple la legislación española y comunitaria, incluyendo normas específicas como generales.
Reglamento nº1441/2007 relativo a criterios microbiológicos aplicables a prod. Alimenticios.
Real Decreto 1113/2006 relativo a las normas de calidad para quesos y quesos fundidos
Reglamento nº1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor

Departamento de Calidad

Sebastià Trullàs Prat

25/10/2014