



FITXA TÈCNICA

SERRAT ROI

Codi: G-FT09
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 Roi
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 l'escorça rentada
Temps de maduració:	2 mesos

2. INGREDIENTS

Ingredients:	Llet crua de vaca, ferments làctics, sal, quall animal i Brevibacterium linens
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:	Rentada amb Brevibacterium linens
	Color:	Ataronjat per fora, blanquinós per dins
	Olor:	Pungent
	Aroma/sabor/persistència:	Sabor potent i desenvolupat, molt personal, mantegós al paladar i de llarg postgust amb tocs amoniacals que recorden els formatges d'estil suís
	Textura:	Elàstica
	Consistència:	Semidura

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



FITXA TÈCNICA

SERRAT ROI

Codi: G-FT09
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 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	Petit	Gran
Presentació	Peça cilíndrica 700 g	Peça cilíndrica 2,2 Kg
Dimensions	Ø 12 cm i alt 5,5 cm	Ø 19 cm i alt 7,8 cm
Codi EAN	8437005653382	8437005653399

Tipus embalatge: Caixa cartró

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

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. Escorça comestible

11. IMATGE DEL PRODUCTE

Imatge producte



Etiqueta producte

