



FITXA TÈCNICA TUPÍ DE SORT

Codi: G-FT14
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:	Tupí de Sort
Denominació de venda:	Formatge de tupí
Descripció:	Formatge de tupí, fet amb formatges curats de vaca, oli d'oliva extra verge i aiguardent d'orujó fins que fa la bullida (fermenta), segons la recepta de l'avi Tunica
Temps de maduració:	Deixat autofermentar 2 mesos com a mínim

2. INGREDIENTS

Ingredients:	Formatges curats, oli d'oliva extra verge i orujó
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	Color:	Groc pàl·lid
	Olor:	Intensa i penetrant
	Aroma/sabor/persistència:	Sabor fort, llarg i persistent, lleugerament oxidat i amb aromes que recorden l'aiguardent i l'oli d'oliva
	Textura:	Cremosa i untable
Característiques Físico - Químiques	Greix	49,0 % P/P
	Greix (s.e.s)	64,1 % P/P
	Extracte Sec Magre (E.S.M)	27,4 % P/P
	Extracte Sec Total (E.S.T)	76,5 % P/P
Valors Nutricionals (per 100 g)	Valor energètic	536 Kcal / 2216 KJ
	Proteïnes	21,8 g
	Hidrats de carboni	0,4 g
	dels quals sucres	0,4 g
	Greixos	49,0 g
	dels quals saturats	19,9 g
	dels quals monoinsaturats	23,4 g
	dels quals polinsaturats	4,8 g
Sal	1,20 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 TUPÍ DE SORT

Codi: G-FT14
Versió: 01
Data: 01/12/16
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

Ratllat, remenat, maduració

5. CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

Temperatura de conservació entre 4 i 12º C

6. SISTEMA EMPRAT PER IDENTIFICAR EL PRODUCTE

Cada producte s'identifica amb un número de lot. El número de lot està format per 6 xifres, corresponents a la data d'envasat.

7. FORMAT I PRESENTACIÓ DE L'ENVÀS I EMBALATGE

Format d'envasat:	Mini	Ceràmica	Dojo
Presentació	Terrina 80 g	Terrina 150 g	Terrina 1 kg
Tipus envàs	Plàstic amb tapa hermètica	Terrina de ceràmica	Plàstic amb tancament hermètic
Codi EAN	8437005653290	8437005653276	8437005653306
Tipus embalatge:	Caixa cartró		
Unitats per caixa	20	9 o 54	7
Dimensions caixa (mm)	249x247x104	249x247x104 o 508x260x350	340x340x160
Pes logístic caixa	160 g	160g o 1,36kg	390 g
Caixes per palet	108	18	36

8. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTE

Consum preferent de 1 any des de la data d'envasat

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

