

FICHA TÉCNICA

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

Producto: **BLAU CARPI**
Código: **0001**
EAN13: **8426832000018**

Denominación: Queso semicurado de cabra
Descripción: Queso semicurado de leche de cabra con corteza blanda
Queso graso
Características: Queso con corteza natural i pasta blanda i cremosa interior.
Color crema con vetas azul-verdosas
Mantecoso, olor intenso i dulce característico de los quesos azules.
Formato: Pieza de 3,5 Kg. aproximadamente
Forma cilíndrica de diámetro 200mm i altura 100mm aprox.

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 granos	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	55%	55
Humedad y mat.volátiles	45%	45
Cenizas totales	3%	3
Proteína	19%	19
Hidratos de carbono	2%	2
Grasa	32%	32
M.G. s/extracto seco	58%	
Energía (Kcal.-Kj/100g)	369-1530	
Ph	6,23	
Sodio	0,45%	45 mg
Calcio	0,49%	49 mg (6% 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 ed 25g
Listeria monocytogens	Ausencia ed 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