



# JAPET DELS BOUS S.L.

PRODUCTE DENOMINACIÓ	FORMAT	REFERÈNCIA PRODUCTE	REFERÈNCIA INTERNA
<u>MATÓ DE CABRA</u>	1,5 KG	001	000000000001
<u>MATÓ DE CABRA PETITOT</u>	0,3 KG	201	000000000201

## DADES OFICIALS

<u>RAÓ SOCIAL</u>	JAPET DELS BOUS SL
<u>CIF</u>	B17838491
<u>ADREÇA</u>	Camí de la serra, 7
<u>POBLACIÓ</u>	17770 CREIXELL - BORRASSÀ (Girona)
<u>COMARCA</u>	ALT EMPORDÀ - CATALUNYA
<u>PAÍS</u>	SPAIN
<u>TELÈFON</u>	972525417
<u>WEB</u>	<a href="http://www.japetdelsbous.com">www.japetdelsbous.com</a>
<u>CORREU ELECTRONIC</u>	<a href="mailto:info@japetdelsbous.com">info@japetdelsbous.com</a>
<u>REGISTRE SANITARI</u>	ES 15.06672/GE
<u>RSIPAC</u>	15.04528.CAT

## CARACTERISTIQUES

<u>DENOMINACIÓ</u>	MATÓ DE CABRA
<u>VARIANTS</u>	Peça de 1,5 kg peça de 300 grs
<u>RGSÍ PRODUCTOR</u>	ES 15.06672/GE
<u>PROCEDÈNCIA LLET</u>	CATALUNYA(SPAIN)
<u>TRACTAMENT LLET</u>	PASTEURITZACIÓ
<u>TRACTAMENT PRODUCTE</u>	COOGOLACIÓ ENZIMÀTICA
<u>DIMENSIO PRODUCTE</u>	DIAMETRE 19CMS I 9CMS
<u>TIPUS ENVÀS</u>	SAFATA ENVOLCALL FILM TARRINA PLASTIC PET EL DE 9 CM

## INGREDIENTS

COMPOSICIÓ  
DEL PRODUCTE

Llet fresca de cabra  
clorurs càlcic  
quall animal

segóns varietat

## LOT/CADUCITAT

IDENTIFICACIÓ LOT 1 tipus llet, 2 i 3 any 4 i 5 mes 6 i 7 any fabricació  
TEMP. CONSERVACIÓ ENTRE 1 i 3 °c  
CONSUM PREFERENT 8 dies desde data fabricació

## ALERGENS

FRUITS DE CLOFOLLA	NO
GLÚTEN	NO
OU	NO
CRUSTACIS	NO
PEIX	NO
CACAUET	NO
SOJA	NO
LLET (INCLOS LACTOSA)	SI EN CONTÉ 100% DE CABRA
API, MOSTASA, SESAM	NO
MOL.LUSC, TRAMUSSOS	NO
ANHIDRID SULFURÓS	NO
SULFITS SUPERIOS A 10mg/kg	NO
o10mg/l expressat com a SO2	NO
CACAU	NO

## VALORS NUTRICIONALS

<u>VALOR CALÒRIC</u>	865 KJ i 208 Kcal/100g
<u>GREIXOS TOTALS</u>	16,4g/100g
<u>GREIXOS SATURATS</u>	10g/100g
<u>HIDRATS DE CARBONI</u>	1g/100g
<u>SUCRES</u>	1g/100g
<u>PROTEINES</u>	14,2g/100g
<u>SAL</u>	0,2g/100g

## CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES PRODUCTE ACABAT

<u>ESCHERICHIA COLI</u>	<10 ufc/g <10 ufc/g
<u>LISTERA MONOCYTOGENES</u>	Ausencia en 25g
<u>SALMONELLA SPP</u>	Ausencia en 25g
<u>N. INFORME ANALITICA</u>	18A/13571

Reglamento Nº 1441/2007 relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Real Decreto 1113/2006 relativo a las normas de calidad para quesos y quesos fundidos

Reglamento Nº 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor

### REALITZAT PER :

responsable de l'empresa Japet dels Bous sl

Manel Lagresa i Mitjavila

Creixell – Borrassa a 30 gener 2019