

BETARA, SL	FITXA TÈCNICA PRODUCTE FORMATGE D'OVELLA MADURAT	Codi: FTP_07 Rev: 04 Pàg: 1 / 1 Data: 20/04/2015
-------------------	---	--

DADES FABRICANT	RAÓ SOCIAL	BETARA ,SL
	DIRECCIÓ	Plaça de l'esglesia 8 08589-Perafita (Barcelona)
	TELEFON CONTACTE	93 8880852
	FAX	93 8880846
	RESPONSABLE	Ramon Berengueras
	Nº REGISTRE SANITARI	15.06005/B
DEFINICIÓ	Formatge madurat d'ovella : és el que després del procés de fabricació requereix mantenir-se durant un cert temps a una temperatura i condicions tals que es produeixin els canvis físics i químics característics del mateix	
DENOMINACIO DE VENDA	FORMATGE D'OVELLA MADURAT	
INGREDIENTS	Llet pasteuritzada d'ovella, quall natural, ferments làctics liofilitzats,sal.	
AL·LÈRGENS	Llet	
CARCATERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	Olor: característic d'un producte làctic. Color: Blanc característic d'un producte làctic. Sabor: característic d'un producte làctic	
CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Listeria Monocytogenes</i> Abs en 25 g • <i>Salmonella spp</i> Abs en 25 g • Estafilococs coagulasa positius Max 100 ufc/g • <i>Escherichia coli</i> Max 1000 ufc/g 	
VALORS NUTRICIONALS	<ul style="list-style-type: none"> • Valor energètic 394 Kcal/ 1631 KJ • Greixos 34,2 g <ul style="list-style-type: none"> dels quals saturats 24,6 g dels quals monoinsaturats 7,8 g dels quals poliinsaturats 1,1 g • Hidrats de carboni 1,9 g <ul style="list-style-type: none"> dels quals sucres 1,9 g • Proteïnes 19,7 g • Sal 2,25 g 	
US ESPERAT PEL CONSUMIDOR	Es consumeix directe.	
DESTINETARIS	Producte apte per tots aquells individus que no presentin al·lèrgia i/o intolerància a aquests tipus de producte.	
CADUCITAT	Caducitat impresa a l'etiqueta.	
IDENTIFICACIO LOT	Lot imprès a l'etiqueta, seguint un rigorós control de la traçabilitat	
MATERIAL D'ENVASAT	Venda unitària a granel, sense envasar, correctament etiquetat.	
UNITAT DE VENDA	Unitat de venda a granel de pes variable i varis formats.	
EMMAGATZEMATGE	Es recomana mantenir en un lloc fresc i sec.	
TRANSPORT	Vehicles isotèrmics nets. No es transporta conjuntament amb productes i/o substàncies no alimentaris.	