

<b>BETARA, SL</b>	<b>FITXA TÈCNICA PRODUCTE FORMATGE BLAU</b>	Codi: FTP_12 Rev: 01 Pàg: 1 / 1 Data: 03/03/2014
-------------------	---	--

<b>DADES FABRICANT</b>	<b>RAÓ SOCIAL</b>	BETARA ,SL
	<b>DIRECCIÓ</b>	Plaça de l'esglesia 8 08589-Perafita ( Barcelona)
	<b>TELEFON CONTACTE</b>	93 8880852
	<b>FAX</b>	93 8880846
	<b>RESPONSABLE</b>	Ramon Berengueras
	<b>Nº REGISTRE SANITARI</b>	E 15.06005 /B
<b>DENOMINACIO DE VENDA</b>	<b>FORMATGE BLAU ATREVIT</b>	
<b>DEFINICIÓ</b>	Formatge madurat elaborat amb llet de vaca on la característica principal és la presència de floridures del gènere <i>Penicillium</i> , les quals aporten un color, sabor i aroma característic del formatge blau.	
<b>INGREDIENTS</b>	Llet pasteuritzada de vaca, quall, ferments i sal.	
<b>AL·LÈRGENS</b>	Llet	
<b>CARCATERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES</b>	Olor: característic del formatge blau, absència d'olors anormals Color: característic del formatge blau, absència de coloracions anormals Sabor: característic del formatge blau	
<b>CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Listeria Monocytogenes</i> Abs en 25 g</li> <li>• <i>Salmonella spp</i> Abs en 25 g</li> <li>• Estafilococs coagulasa positius Max 100 ufc/g</li> <li>• <i>Escherichia coli</i> Max 1000 ufc/g</li> </ul>	
<b>ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR</b>	Es consumeix directe.	
<b>DESTINATARIS</b>	Producte apte per tots aquells individus que no presentin al·lèrgia i/o intolerància a aquests tipus de producte.	
<b>CONSUM PREFERENT</b>	Un any des de la data de fabricació. Data impresa a l'etiqueta.	
<b>IDENTIFICACIÓ LOT</b>	Lot imprès a l'etiqueta, seguint un rigorós control de la traçabilitat	
<b>MATERIAL D'ENVASAT</b>	Envasat en paper d'alumini, correctament etiquetat.	
<b>UNITAT DE VENDA</b>	Unitats de 3 kg i de 2 kg	
<b>EMMAGATZEMATGE</b>	Es recomana mantenir en un lloc fresc i sec.	
<b>TRANSPORT</b>	Vehicles isotèrmics, nets. No es transporta conjuntament amb productes i/o substàncies no alimentàries.	
<b>CONTROL DE QUALITAT</b>	El producte està sotmès a un control basat en l'Anàlisi de perills i punts de control crític ( APPCC) i les Bones practiques de Fabricació (BPF).	