

BETARA, SL	FITXA TÈCNICA PRODUCTE FORMATGE MADURAT DE CABRA FARCELL	Codi: FTP_23 Rev: 02 Pàg: 1 / 1 Data: 20/04/2016
-------------------	---	--

DADES FABRICANT	RAÓ SOCIAL	BETARA ,SL
	DIRECCIÓ	Plaça de l'esglesia 8 08589-Perafita (Barcelona)
	TELEFON CONTACTE	93 8880852
	RESPONSABLE	Ramon Berengueras
	Nº REGISTRE SANITARI	15.06005/B
DEFINICIÓ	Formatge madurat de cabra : 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 MADURAT DE CABRA FARCELL	
INGREDIENTS	Llet pasteuritzada de cabra, quall natural, ferments làctics, 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	
TEMPS MÍNIM DE MADURACIÓ	45 dies.	
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 <100 ufc/g • <i>Escherichia coli</i> <100 ufc/g 	
VALORS NUTRICIONALS (100g)	<ul style="list-style-type: none"> • Valor energètic 371 Kcal/ 1539 KJ • Greixos 31,2 g <ul style="list-style-type: none"> dels quals saturats 21,7 g dels quals monoinsaturats 6,3 g dels quals poliinsaturats 1,2 g • Hidrats de carboni 3,4 g <ul style="list-style-type: none"> dels quals sucres 3,4 g • Proteïnes 19,3 g • Sal 1,46 g 	
US ESPERAT PEL CONSUMIDOR	Es consumeix directe.	
DESTINETARIS	Producte apte per tots aquells individus que no presentin al·lèrgia i/o intolerància aquests tipus de producte.	
CONSUM PREFERENT	Un any des de la data de fabricació	
IDENTIFICACIO LOT	Lot imprès a l'etiqueta, seguint un rigorós control de la traçabilitat	
UNITAT DE VENDA	Unitat de venda a granel de pes variable.	
EMMAGATZEMATGE	Es recomana mantenir en un lloc fresc i sec	
TRANSPORT	Vehicles isotèrmics nets. No es transporta conjuntament amb productes i/o substàncies no alimentaries.	