

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

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	E 15.06005 /B
DENOMINACIO DE VENDA	FORMATGE BLAU ATREVIT	
DEFINICIÓ	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.	
INGREDIENTS	Llet pasteuritzada de vaca, quall, ferments i sal.	
AL·LÈRGENS	Llet	
CARCATERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	Olor: característic del formatge blau, absència d'olors anormals Color: característic del formatge blau, absència de coloracions anormals Sabor: característic del formatge blau	
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 	
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR	Es consumeix directe.	
DESTINATARIS	Producte apte per tots aquells individus que no presentin al·lèrgia i/o intolerància a aquests tipus de producte.	
CONSUM PREFERENT	Un any des de la data de fabricació. Data impresa a l'etiqueta.	
IDENTIFICACIÓ LOT	Lot imprès a l'etiqueta, seguint un rigorós control de la traçabilitat	
MATERIAL D'ENVASAT	Envasat en paper d'alumini, correctament etiquetat.	
UNITAT DE VENDA	Unitats de 3 kg i de 2 kg	
EMMAGATZEMATGE	Es recomana mantenir en un lloc fresc i sec.	
TRANSPORT	Vehicles isotèrmics, nets. No es transporta conjuntament amb productes i/o substàncies no alimentàries.	
CONTROL DE QUALITAT	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).	