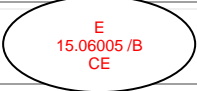


BETARA, SL	FITXA TÈCNICA PRODUCTE FORMATGE MADURAT DE CABRA AMB CERVESA	Codi: FTP_13 Rev: 01 Pàg: 1 / 1 Data: 15/04/2014
-------------------	---	--

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	
DEFINICIÓ	Formatge madurat: 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	
INGREDIENTS	Llet pasteuritzada de cabra, cervesa, quall, ferments i sal.	
AL.LÈRGENS	Lactosa, proteïnes de llet i glúten.	
CARCATERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	Olor: característic del producte . Color: Blanc, característic del producte Sabor: característic del producte	
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 	
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 i varis formats.	
EMMAGATZEMATGE	Es recomana mantenir en un lloc fresc i sec	
TRANSPORT	Vehicles isotèrmics nets i desinfectats. No es transporta conjuntament amb productes no alimentaris.	
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).	