

BETARA, SL	FITXA TÈCNICA PRODUCTE FORMATGE MADURAT D'OVELLA RESERVA	Codi: FTP_24 Rev: 01 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
	FAX	93 8880846
	RESPONSABLE	Ramon Berengueras
	Nº REGISTRE SANITARI	15.06005/B
DEFINICIÓ	Formatge madurat d'ovella reserva: és el que després del procés de fabricació requereix 6 mesos de maduració a una temperatura i condicions tals que es produeixin els canvis físics i químics característics del mateix	
DENOMINACIO DE VENDA	FORMATGE MADURAT D'OVELLA RESERVA	
INGREDIENTS	Llet pasteuritzada d'ovella, quall natural, ferments làctics liofilitzats i sal.	
AL·LÈRGENS	Llet (lactosa i proteïnes de llet)	
TEMPS DE MADURACIÓ	6 mesos	
CARCATERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES	Olor: característic del producte Color: 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 <100 ufc/g • <i>Escherichia coli</i> <100 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.	
EMMAGATZEMATGE	Es recomana mantenir en un lloc fresc i sec	
TRANSPORT	Vehicles isotèrmics, nets i desinfectat. No es transporta conjuntament amb productes no alimentaris.	