

BETARA, SL	FITXA TÈCNICA PRODUCTE FORMATGE MADURAT DE CABRA AMB PEBRE	Codi: FTP_14 Rev: 02 Pàg: 1 / 1 Data: 11/05/2015
-------------------	---	--

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 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 AMB PEBRE	
INGREDIENTS	Llet pasteuritzada de cabra , quall natural, ferments làctics liofilitzats, sal i recobriments de pebre.	
AL.LÈRGENS	Lactosa i proteïnes de llet	
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 Max 100 ufc/g • <i>Escherichia coli</i> Max 1000 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	Cal treure el recobriments per ser consumit.	
DESTINATARIS	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 desinfectat. No es transporta conjuntament amb productes no alimentaris.	

