

# SON JOVER

· FORMATGERIA ·

» D'AUTOR «

	<b>FICHA TÈCNICA DE FORMATGE CURAT DE CABRA</b>		APPCC
Preparat per: Margalida Seguí Villalonga	Tècnic de Calidad	Data: febre 2018	Versión: 1

NOM DEL PRODUCTE	FORMATGE CURAT		
INGREDIENTS	Matèria primera	% del producte	Producció pròpia
	Llet crua de cabra	99,88	Si
	Quall de xai	0,03	No
	Ferments 401	0,001	No
	Llevadures	0,001	No
	Clorur càlcic	0,001	No
CARACTERÍSTIQUES FÍSICOQUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES	Valor energètic (Kcal/100 g)	423,9	
	Grasas totales (g/100 g)	30,5	
	Acidos grasos saturados (g/100 g)	22,8	
	Hidrato de Carbono (g/100 g)	7	
	Azúcares (g/100 g)	<0,10	
	Proteinas (g/100 g)	27,6	
	Sal (g/100 g)	1,40	
FORMAT I PRESENTACIÓ	Formatge de forma redona, d'un pes aproximat de 700-1.000 g		
TRATAMENT TECNOLÒGIC	La llet es tractada amb un tractament de fermentació a una temperatura controlada		
SISTEMA D'IDENTIFICACIÓ	Cada producte es identificat amb el seu lot de producció: X-AA (Ej: 1-15) X: nombre correlatiu AA: els dos darrers nombres de l'any corresponent		
VIDA ÚTIL	El producte té una vida útil de 24 mesos des de el dia de fabricació		
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ	La temperatura recomenable es entre 8-12°C		
DESTINACIÓ	Consumidor comú		
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR	Es pot menjar tot sol o amb pa, confitura, mel, etc.		