

SON JOVER

· FORMATGERIA ·

» D'AUTOR «

	FICHA TÉCNICA DE FORMATGE FRESC DE CABRA		APPCC
Preparat per: Margalida Seguí Villalonga	Tècnic de Calidad	Data: febrer 2020	Versión: 2

NOM DEL PRODUCTE	FORMATGE TENDRE		
INGREDIENTS	Matèria primera	% del producte	Producció pròpia
	Llet pasteuritzada de cabra	99,88	Si
	Quall Vegetal	0,03	No
	Clorur càlcic	0,02	No
CARACTERÍSTIQUES FÍSICOQUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES	Valor energètic (Kcal/100 g)		208
	Grasas totales (g/100 g)		18,2
	Acidos grasos saturados (g/100 g)		11,3
	Hidrato de Carbono (g/100 g)		1,2
	Azúcares (g/100 g)		<0,1
	Proteinas (g/100 g)		9,8
	Sal (g/100 g)		0,10
FORMAT I PRESENTACIÓ	Formatge de forma redona, d'un pes aproximat de 700-1.000 g. Envasat en un envas de plàstic de forma circular, amb una capacitat de 1.000 g.		
TRATAMENT TECNOLÒGIC	La llet es tractada amb una pasteurització i posteriorment a 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 8 dies des de el dia de fabricació		
CONDICIONS DE CONSERVACIÓ	La temperatura recomenable es entre 4-6°C		
DESTINACIÓ	Consumidor comú		
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR	Es pot menjar tot sol o amb pa, confitura, mel, etc.		