

SON JOVER

· FORMATGERIA ·

» D'AUTOR «

	FICHA TÈCNICA DE FORMATGE SEMI D'OVELLA		APPCC
Preparat per: Margalida Seguí Villalonga	Tècnic de Calidad	Data: febrer 2018	Versión: 1

NOM DEL PRODUCTE	FORMATGE SEMI		
INGREDIENTS	Matèria primera	% del producte	Producció pròpia
	Llet pasteuritzada d'ovella rotja mallorquina	99,88	Si
	Quall de xai	0,02	No
	Ferments 401	0,1	No
CARACTERÍSTIQUES FÍSICOQUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES	Valor energètic (Kcal/100 g)	346	
	Grasas totales (g/100 g)	24,6	
	Acidos grasos saturados (g/100 g)	18,2	
	Hidrato de Carbono (g/100 g)	8,32	
	Azúcares (g/100 g)	<0,10	
	Proteinas (g/100 g)	22,7	
	Sal (g/100 g)	1,44	
FORMAT I PRESENTACIÓ	Formatge de forma quadrada, d'un pes aproximat de 700-1.000 g. Envasat en paper de color marro		
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 3 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.		