

SON JOVER

· FORMATGERIA ·

» D'AUTOR «

	FICHA TÈCNICA DE FORMATGE TOU		APPCC
Preparat per: Margalida Seguí Villalonga	Tècnic de Calidad	Data: gener 2020	Versión: 3

NOM DEL PRODUCTE	FORMATGE TOU		
INGREDIENTS	Matèria primera	% del producte	Producció pròpia
	Llet pasteuritzada d'ovella rotja mallorquina	99,99	Si
	Quall de vedella	0,007	No
	Ferments 401	0,001	No
	Llevadura	0,001	No
	Geotricum candidum	0,0005	No
	Penicillium candidum	0,0005	No
CARACTERÍSTIQUES FÍSICOQUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES	Valor energètic (Kcal/100 g)	309	
	Grasas totales (g/100 g)	24,6	
	Acidos grasos saturados (g/100 g)	18,8	
	Hidrato de Carbono (g/100 g)	2,06	
	Azúcares (g/100 g)	<0,10	
	Proteinas (g/100 g)	20,1	
	Sal (g/100 g)	1,40	
FORMAT I PRESENTACIÓ	Formatge de forma cuadrada y plana, d'un pes aproximat de 300-400 g. Envasat en paper biodegradable de color blanc		
TRATAMENT TECNOLÒGIC	La llet es tractada amb una pasteurització i posteriorment a un tractament de fermentació làctica 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. I també es pot utilitzar per cuinar		