

SON JOVER

· FORMATGERIA ·

» D'AUTOR «

	FICHA TÈCNICA LLET PASTEURITZADA DE CABRA		APPCC
Preparat per: Margalida Seguí Villalonga	Tècnic de Calidad	Data: setembre de 2018	Versión: 0

NOM DEL PRODUCTE	LLET PASTEURITZADA DE CABRA		
INGREDIENTS	Matèria primera	% del producte	Producció pròpia
	Llet pasteuritzada de cabra	100	Si
CARACTERÍSTIQUES FÍSICOQUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES	Valor energètic (Kcal/100 g)		75
	Grasas totales (g/100 g)		4,5
	Acidos grasos saturados (g/100 g)		1,1
	Hidrato de Carbono (g/100 g)		4,7
	Azúcares (g/100 g)		4,7
	Proteinas (g/100 g)		4,0
	Sal (g/100 g)		0,15
FORMAT I PRESENTACIÓ	Envasat en una botella de vidre, amb una capacitat 1 L.		
TRATAMENT TECNOLÒGIC	La llet es tractada amb una pasteurització. I posteriorment ràpidament refredada en gelera.		
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 recomendable es entre 1-8°C		
DESTINACIÓ	Consumidor comú		
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR	Es pot beure sola o acompanyada, per exemple: fruita, cacau, etc.		