


| | | | |
|---|---|------------------------------|-------------------|
|  | FICHA TÈCNICA DE FORMATGE FRESC D'OVELLA | | APPCC |
| Preparat per: Margalida Seguí Villalonga | Tècnic de Calidad | Data: octubre de 2017 | Versión: 1 |

| | | | |
|--|--|-----------------------|-------------------------|
| NOM DEL PRODUCTE | FORMATGE FRESC | | |
| INGREDIENTS | Matèria primera | % del producte | Producció pròpia |
| | Llet pasteuritzada d'ovella rotja mallorquina | 99,88 | Si |
| | Quall de Vedella | 0,02 | No |
| CARACTERÍSTIQUES FISICOQUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES | Valor energètic (Kcal/100 g) | | 212 |
| | Grasas totales (g/100 g) | | 12 |
| | Acidos grasos saturados (g/100 g) | | 8,6 |
| | Hidrato de Carbono (g/100 g) | | 8 |
| | Azúcares (g/100 g) | | <0,1 |
| | Proteinas (g/100 g) | | 18,0 |
| | Sal (g/100 g) | | 0,15 |
| FORMAT I PRESENTACIÓ | Formatge de forma quadrada, d'un pes aproximat de 500-800 g. Envasat en un envas de plàstic de forma circular, amb una capacitat de 800 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. | | |