

	FICHA TÈCNICA DE FORMATGE IOGURT		APPCC
Preparat per: Margalida Seguí Villalonga	Tècnic de Calidad	Data: octubre de 2017	Versión: 1

NOM DEL PRODUCTE	IOGURT NATURAL		
INGREDIENTS	Matèria primera	% del producte	Producció pròpia
	Llet pasteuritzada d'ovella	99,5	Si
	Thermophilic Yogurt Culture- YoFlex	0,05	No
CARACTERÍSTIQUES FISICOQUÍMIQUES I MICROBIOLÒGIQUES	Valor energètic (Kcal/100 g)		105
	Grasas totales (g/100 g)		3,31
	Acidos grasos saturados (g/100 g)		2,08
	Hidrato de Carbono (g/100 g)		11,9
	Azúcares (g/100 g)		<0,10
	Proteinas (g/100 g)		6,8
	Sal (g/100 g)		0,11
FORMAT I PRESENTACIÓ	Envasat en pot de vidre, amb una capacitat neta de 300g		
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	La temperatura recomenable es entre 4-6°C		
DESTINACIÓ	Consumidor comú		
ÚS ESPERAT PEL CONSUMIDOR	Es pot menjar tot sol o amb fruites, cereals, etc. I també es pot utilizar per cuinar		