



Formatge madurat de cabra

Fitxa tècnica:

Nom del producte	Formatge madurat de cabra
Denominació de venda	Formatge madurat de cabra
Ingredients	Llet pasteuritzada de cabra, quall, clorur càlcic, ferments i sal
Característiques fisicoquímiques	30.61% GR; 21.21% Prot (54%MG/EST; 28%EST)
Característiques microbiològiques	Veure taula valors nutricionals
Format i presentació	Rodó 300g, 500g i 2Kg
Tractaments tecnològics	Pasteurització a 73°C, 48 seg; quallat; escalfament; emmotllat; salat; maduració mínima 2 mesos
Condicions de conservació	T < 4°C
Sistema per identificar el producte	Nº lot: FCPddmmaa
Vida útil del producte	7 mesos
Destinació	Botigues, restaurants i població general
Ús esperat pel consumidor	En cru o preparacions culinàries

Valors Nutricionals

Segons els Reglament (UE) n°1169/14:

	Per 100grams
Valor energètic (Kcal)	393
Valor energètic (kJ)	1631
Proteïnes (g)	23.7
Hidrats de Carboni (g)	2.8
dels quals sucres (g)	2.8
Greixos (g)	31.9
dels quals saturats (g)	24
dels quals monoinsaturats (g)	6.3
dels quals poliinsaturats (g)	0.9
Sal	0.80