

FORMATGERIA

Cal Pujolet



CAL PUJOLET S.C.P.

NIF: J60447307

tel. 93 835 7067

mail: calpujolet@calpujolet.cat

web: www.calpujolet.cat

Formatge madurat d'ovella

Fitxa tècnica:

Nom del producte	Formatge madurat d'ovella
Denominació de venda	Formatge madurat d'ovella
Ingredients	Llet pasteuritzada d'ovella, quall, clorur càlcic, ferments, liozima, sal i oli d'oliva verge
Característiques fisicoquímiques	35.24% GR; 25.63% Prot. (60%MG/EST; 55%EST)
Característiques microbiològiques	Veure taula valors nutricionals
Format i presentació	Rodó de 2Kg i falques de 500g
Tractaments tecnològics	Pasteurització a 73°C, 48 seg; quallat; escalfament; emmotllat; salat; maduració mínima 2 mesos. Posterior rentat i banyat en oli
Condicions de conservació	T < 4°C
Sistema per identificar el producte	Nº lot: FOPddmmaa
Vida útil del producte	7 mesos
Destinació	Botigues, restaurants i població general
Ús esperat pel consumidor	En cru o preparacions culinàries
Al·lèrgens	Llet i ou

Valors Nutricionals

Segons els Reglament (UE) nº1169/14:

Per 100grams

Valor energètic (Kcal)	446
Valor energètic (kJ)	1850
Proteïnes (g)	25.4
Hidrats de Carboni (g)	0.1
dels quals sucres (g)	0
Greixos (g)	37.7
dels quals saturats (g)	26.8
dels quals monoinsaturats (g)	8.1
dels quals poliinsaturats (g)	1.5
Sal	0.89