

PRODUCTO:

CODIGO INTERNO	1001	Capacidad	500 CC
Denominación	Kéfir de agua	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8437012799189		

DATOS DEL FABRICANTE

Razón Social	QUESOS ARTESANOS DE LETUR.SA
Dirección	CARRETERA DE NERPIO, Km1, 02434 LETUR ALBACETE
Teléfono	967 426 066
Fax	967 426 336
Correo electrónico	elcantero@elcanterodeletur.com
Página web	www.elcanterodeletur.com
N.R.S	ES-29.002727/AB CE
CIF	A-02120368
PERSONA DE CONTACTO	GERENCIA: Pablo Cuervo-Arango Elcantero@elcanterodeletur.com CALIDAD: M ^o Victoria Renes Heras Victoria@elcanterodeletur.com VENTAS: Javier Valcarcel Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS	Menos para leche envasada, batidos, postres y Kéfir UP
BRC	Menos para leche envasada, batidos, postres y Kéfir UP
ECO-CERT - SOHISCERT	Para todos los productos elaborados

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal	Kéfir UP
Descripción del producto	Bebida a base de agua y sirope de agave, fermentada con los fermentos típicos del granulo de Kéfir
Envase	Envase de pet, transparente, con tapón a rosca, etiqueta en SLEEVE, con los datos de la empresa, fecha de consumo preferente, ingredientes, código EAN..

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)		COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto	
INGREDIENTES	Origen(animal-vegetal)	Valor energético	28 Kcal 117 Kj
AGUA		Grasa	0 g
SIROPE DE AGAVE	V	De los cuales saturados	0 g
FERMENTOS LACTICOS	NA	Hidratos de Carbono	7 g
		De los cuales azúcares	7 g
		Proteínas	0 g
		Sal	0 g

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta en el envase
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	42 días desde la fecha de elaboración
IDENTIFICACION DEL LOTE	Lote corresponde a la fecha de consumo preferente.
CONDICIONES DE CONSERVACION	Mantener siempre refrigerado entre 1 y 8° C

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

INGREDIENTES	PRESENCIA EN PRODUCTO	PRESENCIA EN LINEA DE PRODUCCIÓN	PRESENCIA EN PLANTA
Gluten	NO	NO	SI
Altramuces	NO	NO	NO
Crustáceos	NO	NO	NO
Moluscos	NO	NO	NO
Huevos	NO	NO	SI
Pescados	NO	NO	NO
Cacahuetes	NO	NO	NO
Soja	NO	NO	No
Leche y derivados	Proteína de leche SI	SI	SI
Frutos secos y derivados	NO	NO	SI
Apio	NO	NO	NO
Mostaza	NO	NO	NO
Semillas de sésamo	NO	NO	NO
Sulfitos	NO	NO	SI

CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
Volumen	500 CC g ± 5 g	Gravimetría	Interno
pH	Menos de 4.0	Potenciometría	Interno
Cierre de envase	Correcto		Interno

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
E. coli	< 10 ³ ufc g ⁻¹	AFNOR	Externo
Staphylococcus aureus	< 100 ufc g ⁻¹	ISO 6888-2	Externo
Salmonella	Ausencia 25 g ⁻¹	ISO 6579	Externo
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g ⁻¹	ISO 11290	Externo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Es una bebida líquida, en la que se aprecian posos en el fondo del envase, debido a la decantación producida por los fermentos y el agave. Hay que agitar siempre antes de beber para que se mezclen bien los elementos en suspensión.
COLOR	De color más bien transparente, una vez que se agita toma a un color blanquecino.
OLOR	Olor dulzón al sirope de agave y leve aroma los fermentos típicos del Kéfir.
SABOR	Es una bebida dulce en la que aparece de forma suave, el sabor de los fermentos añadidos

Es una bebida elaborada sin leche, por lo que no contiene lactosa, sin embargo tiene las mismas bacterias vivas que cualquier Kéfir o yogur clásico.

Contiene trazas de proteína de leche a través de los fermentos añadidos, ya que los mismos se elaboran con leche como base

ALIMENTO APTO

Alérgicos o intolerantes a la lactosa	SI
Alérgicos o intolerantes a la proteína de leche	NO
Vegetarianos	SI
Ovo-lacto-vegetarianos	SI
Celíacos	SI
Diabéticos	NO

PRODUCTO A CONSUMIR SIN TRANSFORMACIÓN

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

852/2004	Higiene alimentos
140/2003	Agua de consumo
1169/2011	Etiquetado
271/2010	Reglamento sobre etiquetado de productos ecológicos
1935/2004	Objetos en contacto directo con los alimentos
1881/2006	Determinados contaminantes alimenticios

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Pasteurización **(PCC1)**

Agregado del sirope de Agave

Agregado de fermentos

Envasado

Fermentación

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

El Cantero de Letur

