

**PRODUCTO : LECHE DE VACA ENTERA**

Código interno	20	Capacidad neta	1 L
Denominación	Leche de vaca entera	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8437012799752		

**DATOS DEL FABRICANTE**

Razón Social	CANTERO DE LETUR.SA
Dirección	CARRETERA DE NERPIO, Km1, 02434 LETUR ALBACETE
Teléfono	967 426 066
Fax	967 426 336
Correo electrónico	<a href="mailto:elcantero@elcanterodeletur.com">elcantero@elcanterodeletur.com</a>
Página web	<a href="http://www.elcanterodeletur.com">www.elcanterodeletur.com</a>
RGSEAA	ES-15.01603/AB CE
CIF	A-02120368

PERSONA DE CONTACTO	CALIDAD: Mª Victoria Renes Heras	<a href="mailto:Victoria@elcanterodeletur.com">Victoria@elcanterodeletur.com</a>
	VENTAS: Javier Valcarcel	<a href="mailto:Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com">Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com</a>

**CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA**

ECO-CERT - SOHISCERT

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Denominación legal	Leche de vaca entera
Descripción del producto	Leche entera de vaca pasteurizada
Envase	Envase de vidrio transparente de 1 L de capacidad, cierre a rosca con tapa metálica blanca. Etiqueta: precinto de garantía con el lote y etiqueta lateral con código EAN, datos de la empresa, ingredientes.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO**

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)	COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto
INGREDIENTES Origen(vegetal, animal)	Valor energético 280 kJ/ 67 kcal
<b>LECHE</b> PASTEURIZADA ENTERA DE VACA A	Grasas totales 3,7g
	De los cuales saturadas 3,2g
	Hidratos de Carbono 5,0g
	De los cuales azucars 4,2 g
	Proteínas 3,4 g
	Sal 0,1g

**PROCEDENTE DE GANADERIA ECOLOGICA**

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	57 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°C y 8°C. Una vez abierto consumir dentro de 4 días siguientes.

**DECLARACIÓN DE ALERGENOS**

INGREDIENTES	PRESENCIA EN PRODUCTO	PRESENCIA EN LINEA DE PRODUCCIÓN	PRESENCIA EN PLANTA
Gluten	NO	NO	NO
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	SI	SI	SI
Frutos secos y derivados	NO	NO	NO
Apio	NO	NO	NO
Mostaza	NO	NO	NO
Semillas de sésamo	NO	NO	NO
Sulfitos	NO	NO	NO

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
Volumen	1 L ± 15 mL	Volumetría	Ext
Cierre de envase	Correcto		Ext

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
Enterobacterias	< 10 ufc mL <sup>-1</sup>	AFNOR	Externo
Salmonella	Ausencia 25 g <sup>-1</sup>	ISO 6579	Externo
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g <sup>-1</sup>	ISO 11290	Externo

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

ASPECTO	Propio
COLOR	Blanco
OLOR	Propio
SABOR	Propio

**ALIMENTO APTO**

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

**PRODUCTO A CONSUMIR SIN TRANSFORMACIÓN**

## NORMATIVA LEGAL VIGENTE

852/2004	Higiene alimentos
853/2004	Higiene alimentos de origen animal
405/2010	Letra Q
1169/2011	Etiquetado
271/201	Reglamento de etiquetado de productos ecológicos
1935/2004	Objetos en contacto directo con los alimentos
1881/2006	Determinados contaminantes en productos alimenticios.

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción de leche **(PCC1)**

Almacenamiento de leche en refrigeración

Tratamiento térmico de la leche

Envasado

Pasteurización del producto envasado **(PCC2)**

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento/expedición

