

**PRODUCTO : LECHE DE CABRA SEMIDESNATADA**

Código interno	16	Capacidad neta	1 L
Denominación	Leche de cabra entera	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8 437012 799653		

**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	GERENCIA: Pablo Cuervo-Arango CALIDAD: Mª Victoria Renes Heras VENTAS: Javier Valcarcel
	<a href="mailto:pcuervo@elcanterodeletur.com">pcuervo@elcanterodeletur.com</a> <a href="mailto:Victoria@elcanterodeletur.com">Victoria@elcanterodeletur.com</a> <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 cabra entera
Descripción del producto	Leche de cabra entera 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(animal-vegetal)
	Valor energético
	301 kJ
	72 kcal
<b>LECHE</b> ENTERA PASTEURIZADA DE CABRA	A
	Grasas totales
	4,6 g
	De los cuales saturadas
	2,6 g
	Hidratos de Carbono
	4,3 g
	De los cuales azucares
	4,3 g
	Proteínas
	3,5 g
	Sal
	0,1 g
	Calcio
	145 mg

**PRODUCTO PRODELENTE DE GANADERIA ECOLOGICA**

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	57 días a partir de 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. Una vez abierto consumir dentro de los 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 Litro ± 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

852/2004	Higiene alimentos
853/2004	Higiene alimentos de origen animal
752/2011	Control de leche de oveja y cabra
834/2007	Producción y etiquetado de productos ecológicos
1169/2011	Etiquetado
271/2006	Reglamento etiquetado de productos ecológicos
1935/2004	Objetos en contacto directo con los alimentos
1881/2006	Determinados contaminantes en productos alimentarios.

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción de leches **(PCC1)**

Almacenamiento de leche

Tratamiento térmico de la leche

Envasado

Pasteurización del producto envasado **(PCC2)**

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

