

RGSEAA: ES-15.01603/AB-CE

Certificaciones:

ECO-CERT – SOHISCERT/ IFS

FICHA TÉCNICA

Código interno: 1102
 Contenido: 500 mL
 Denominación: Leche fermentada de cabra azucarada
 (con sirope de agave) sabor limón.
 Marca: Cantero de Letur
 Código EAN: 8437012799776

Ingredientes

Leche de cabra pasteurizada
 Sirope de agave
 Aceite esencial de limón
 Fermentos lácticos de kéfir
 Cúrcuma (colorante)

Origen de la leche

España

Descripción del producto

Bebida de leche fermentada con sabor a limón de color amarillo suave.
 Envase de vidrio transparente, tapa metálica de cierre a rosca
 Se comercializa en envases individuales de 500 mL de capacidad.

Valores nutricionales por 100 mL

| | |
|-------------------------|----------------|
| Valor energético | 413 kJ 98 kcal |
| Grasa | 4 g |
| De los cuales saturadas | 1,7 g |
| Hidratos de carbono | 12 g |
| De los cuales azúcares | 11 g |
| Proteínas | 3,6 g |
| Sal | 0,1 g |
| Calcio | 139 mg |

Conservación y consumo

Conservar entre 1 y 8 °C. Agitar antes de consumir
 Fecha de consumo preferente: 45 días a partir de la fecha de elaboración.
 Identificación de lote: corresponde a la fecha de caducidad :dd/mm/aa

Características organolépticas

Aspecto: de color amarillo suave.
 Olor: limón.
 Sabor: limón.
 Textura: gel de poca consistencia.

Microbiología

| | |
|------------------------|-----------------------------------------|
| Enterobacterias | < 10 ufc g ⁻¹ |
| Bacterias lácticas | <1 ·10 ⁷ ufc g ⁻¹ |
| Salmonella | Ausencia 25 g ⁻¹ |
| Listeria monocytogenes | Ausencia 25 g ⁻¹ |



ALIMENTO APTO

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|----------------------------------------|----------------------|
| Contenido Neto | 500ml ± 15ml |
| pH | < 4,6 Unidades de pH |
| Extracto seco magro | >8,5 % |
| Grasa | ≤ 0,5 % |
| Cierre de envase | Correcto |
| Producto a consumir sin transformación | |



CANTERO DE LETUR S.A.
Carretera de nerpio Km 1.
Poligono industrial de Letur.
03434.-Letur-Albacete-
Tel.-967426066.
Fax.- 967426336.
Correo electrónico: elcantero@elcanterodeletur.com
Ventas: Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com
Calidad: victoria@elcanterodeletur.com

EDICIÓN 01
23.10.2019
FT. 1102

KÉFIR UP DE CABRA ECOLÓGICO
SABOR LIMÓN

| NORMATIVA | | Descripción del proceso |
|----------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Rto. 852/2004 | Higiene alimentos | Recepción de la leche PCC 1 |
| Rto. 853/2004 | Higiene alimentos de origen animal | Almacenamiento |
| R.D. 752/2011 | Control de leche de oveja y cabra | Pasteurización PCC2 |
| Rto. 1169/2011 | Etiquetado | Mezclado de ingredientes |
| Rto. 271/2010 | Reglamento sobre el etiquetado de productos ecológicos. | Envasado |
| Rto. 1935/2004 | Objetos en contacto directo con los alimentos | Fermentado |
| R.D. 271/2014 | Norma de calidad para el yogur | Etiquetado |
| Rto.1881/2006 | Determinantes contaminantes en productos alimenticios | Enfriado del producto |
| R.D. 1181/2018 | Origen de la leche | Almacenado, expedición y venta |

DECLARACION DE ALERGENOS

| INGREDIENTES | PRESENCIA EN PRODUCTO | PRESENCIA EN LINEAS DE PRODUCCIÓN | PRESENCIA EN PLANTA |
|--------------------------|-----------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Gluten | NO | NO | NO |
| Altramuces | NO | NO | NO |
| Crustáceos | NO | NO | NO |
| Moluscos | NO | NO | NO |
| Huevos | NO | NO | NO |
| 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 |