

RGSEAA: ES-15.01603/AB-CE

Certificaciones:

ECO-CERT – SOHISCERT/ IFS

FICHA TÉCNICA

Código interno: 1103
 Contenido: 500 mL
 Denominación: Leche fermentada de cabra azucarada
 (con sirope de agave) sabor fresa.
 Marca: Cantero de Letur
 Código EAN: 8437012799783

Ingredientes

Leche entera de cabra pasteurizada
 Sirope de agave
 Aroma natural de fresa
 Zumo de remolacha (colorante)
 Fermentos lácticos de kéfir

Origen de la leche

España

Descripción del producto

Bebida de leche fermentada con sabor a fresa de color rosado
 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: gel color rosa.
 Olor: fresa.
 Sabor: fresa.
 Textura: gel poco consistente.

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. 1103

KÉFIR UP ECOLÓGICO DE CABRA
SABOR A FRESA

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