

PRODUCTO : KÉFIR DESNATADO DE LECHE DE CABRA

Código interno	303	Peso neto al envasado	420 g
Denominación	Kéfir de Cabra Desnatado	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8 437000 140078		

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
RGSEAA	ES-15.01603/AB CE
CIF	A-02120368
PERSONA DE CONTACTO	GERENCIA: Pablo Cuervo-Arango CALIDAD: Mª Victoria Renes Heras VENTAS: Javier Valcarcel Elcantero@elcanterodeletur.com Victoria@elcanterodeletur.com Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS / ECO-CERT - SOHISCERT Para todos los productos elaborados

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal	Kéfir de leche de cabra desnatado
Descripción del producto	Leche desnatada pasteurizada de cabra fermentada, con fermentos lácticos y propios de kéfir. Gel blanco de poca consistencia, con tendencia a generar grumos en el fondo del envase.
Envase	Envase de vidrio transparente, 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, composición nutricional, NRS.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)		COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto	
INGREDIENTES	Origen(animal-vegetal)	Valor energético	146,72 kJ 35,1 kcal
LECHE DESNATADA PASTEURIZADA DE CABRA	A	Grasa	0,3 g
FERMENTOS LACTICOS	-	De los cuales saturados	0,1 g
		Hidratos de Carbono	4,0 g
		De los cuales azucares	4,3 g
		Proteínas	3,7 g
		Sal	0,15 g
		Calcio	161 mg

PROCEDENTE DE GANADERIA ECOLOGICA

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	45 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	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
Peso Neto	420 g ± 13 g	Gravimetría	Ext
pH	< 4.6 Unidades de pH	Potenciometría	Ext
Cierre de envase	Correcto		Ext

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Propio
COLOR	Blanco
OLOR	Propio
SABOR	Propio
TEXTURA	Textura de muy baja consistencia, prácticamente líquido.

El Kéfir es un producto que por su tipo de fermentación, puede producir gas, por lo que a veces puede dar lugar a que las tapas aparezcan un poco hinchadas, sin que por ello el producto se encuentre en malas condiciones.

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
1169/2011	Etiquetado
271/2010	Reglamento sobre el 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

Desnatado de la leche

Pasteurización **(PCC2)**

Agregado de fermentos

Envasado

Fermentación

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

