

**PRODUCTO : YOGUR NATURAL ENTERO DE LECHE DE CABRA**

|                |                        |                       |                    |
|----------------|------------------------|-----------------------|--------------------|
| Código interno | 300                    | Peso neto al envasado | 420 g              |
| Denominación   | Yogur de Cabra Natural | Tipo de Conservación  | En refrigeración   |
| Marca propia   | El Cantero de Letur    | Características       | Producto ecológico |
| Código EAN     | 8 437000 14313         |                       |                    |

**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               | <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    | <a href="mailto:Elcantero@elcanterodeletur.com">Elcantero@elcanterodeletur.com</a>               |
|                     | 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**

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

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Denominación legal       | Yogur natural de cabra  |
| Descripción del producto | Leche de cabra pasteurizada fermentada, con fermentos lácticos. Gel blanco de consistencia media  |
| Envase                   | Envase de vidrio transparente, cierre a rosca con tapa metálica blanca.<br>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.                        | 72,4 Kcal. |
| LECHE PASTEURIZADA DE CABRA                  | A                      | Grasa                                    | 302,63 Kj  |
| FERMENTOS LACTICOS                           | -                      | De los cuales saturados                  | 4,4 g      |
|  |                        | Hidratos de Carbono                      | 2,6 g      |
|  |                        | De los cuales azucares                   | 4,3 g      |
|  |                        | Proteínas                                | 2,9 g      |
|  |                        | Sal                                      | 3,9 g      |
|  |                        | Calcio                                   | 0,1 g      |
|  |                        |  | 151 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 <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  |
| TEXTURA | Cremosa |

**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          |
| 271/2014  | Norma de calidad para el yogur                         |
| 1881/2006 | Determinados contaminantes en productos alimenticios.  |

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción de leches **(PCC1)**

Almacenamiento de leche

Pasteurización **(PCC2)**

Agregado de fermentos

Envasado

Fermentación

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

