



**CANTERO DE LETUR S.A.**  
 Carretera de Nerpio Km 1.  
 Polígono industrial de Letur.  
 03434.-Letur-Albacete-  
 Tel.-967426066.  
 Fax.- 967426336.  
 Correo electrónico: [elcantero@elcanterodeletur.com](mailto:elcantero@elcanterodeletur.com)  
 Ventas: [Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com](mailto:Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com)  
 Calidad: [calidad@elcanterodeletur.com](mailto:calidad@elcanterodeletur.com)

1ª edición  
 09-2022  
 FT. 1411

**DENOMINACIÓN COMERCIAL: YOGUR  
 ECOLÓGICO DE CABRA CON  
 ARÁNDANOS**

RGSEAA: ES-15.01603/AB-CE

Certificaciones: certificado ECO-SOHISCERT/IFS versión vigente

**FICHA TÉCNICA**

Código interno: 1411

Peso: 2 x125 g

Nombre legal: Yogur azucarado de leche de cabra con preparado de arándanos.

Marca: Cantero de Letur

Código EAN: 8437012799660

**INGREDIENTES**

- Yogur azucarado de **leche** de cabra (80%) [**leche** entera de cabra pasteurizada\*, azúcar de caña\* (*Ingrediente de Comercio Justo suministrado por Oxfam Intermon*) y fermentos lácticos]
  - Preparado de arándanos (20%) [azúcar de caña\*, agua, arándanos\* (31%), almidón de tapioca\* y espesante: pectina].
- \*(Ecológico)



**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Leche entera pasteurizada de cabra fermentada con fermentos lácticos y agregado de mermelada en el fondo del envase. Gel blanco tirando a rosáceo debido a la migración de la mermelada, de consistencia media.

Presentación: Envase de vidrio transparente, cierre de aluminio termosellado.

Origen de la leche: España

Comercialización: pack de dos unidades de 125 g /unidad.

**CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

Producto para consumir directamente, sin transformación  
 Conservar entre 1 y 8 °C

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

**VALORES NUTRICIONALES POR 100 g**

**Valor energético** 430kJ/102 kcal

**Grasas totales** 4,0 g

**De los cuales saturadas** 3,0 g

**Hidratos de carbono** 13 g

**De los cuales azúcares** 10 g

**Proteínas** 3,6 g

**Sal** 0,10 g

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color: Blanco, fondo oscuro por la mermelada  
 Olor: Lácteo y afrutado por la fruta añadida  
 Sabor: A leche de cabra, moderadamente ácido y dulce sin exceso con un toque a arándanos por la mermelada  
 Textura: Suave, cremosa

**MICROBIOLOGÍA**

Enterobacterias < 10 ufc g<sup>-1</sup>  
 Suma recuento Lactobacilos y Streptococos >1 ·10<sup>7</sup> ufc g<sup>-1</sup>  
 Salmonella Ausencia 25 g<sup>-1</sup>  
 Listeria monocytogenes Ausencia 25 g<sup>-1</sup>

**ALIMENTO APTO**

**Alérgicos intolerantes a la lactosa** NO

**Vegetarianos** NO

**Ovo-lacto-vegetarianos** SI

**Celíacos** SI

**Diabéticos** NO

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Peso Neto 125 g ± 6g  
 pH < 4,6 Unidades de pH  
 Extracto seco magro >8,5 %  
 Grasa >2 %  
 Cierre de envase Correcto



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](mailto:elcantero@elcanterodeletur.com)  
Ventas: [Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com](mailto:Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com)  
Calidad: [calidad@elcanterodeletur.com](mailto:calidad@elcanterodeletur.com)

1ª edición  
09-2022  
FT. 1411

DENOMINACIÓN COMERCIAL: YOGUR  
ECOLÓGICO DE CABRA CON  
ARÁNDANOS

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
OGM	NO	NO	NO
Nanoingredientes	NO	NO	NO



**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](mailto:elcantero@elcanterodeletur.com)  
Ventas: [Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com](mailto:Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com)  
Calidad: [calidad@elcanterodeletur.com](mailto:calidad@elcanterodeletur.com)

**1ª edición**  
**09-2022**  
**FT. 1411**

**DENOMINACIÓN COMERCIAL: YOGUR  
ECOLÓGICO DE CABRA CON  
ARÁNDANOS**

## NORMATIVA

Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CEE) no. 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones.

Rto. 852/2004	Higiene de los alimentos
Rto. 853/2004	Higiene alimentos de origen animal
Rto. 1169/2011	Etiquetado
Rto. 271/2010	
Rto. 889/2008	Producción y etiquetado productos ecológicos
Rto. 848/2018	
Rto. 1935/2004	Objetos en contacto directo con el alimento
Rto. 1881/2006	Determinados contaminantes en productos alimenticios
R.D. 752/2011	Control leche de oveja y cabra
R.D. 271/2014	Norma de calidad de yogur
R.D. 863/2003	Norma de calidad de mermelada
Rto. 2073/2005	Criterios microbiológicos aplicables en productos alimenticios
R.D. 1728/2007	Normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo
R.D.1181/2018	Origen de la leche

## DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

Recepción de la leche <b>PCC 1</b>
Almacenamiento
Pasteurización <b>PCC 2</b>
Agregado de fermentos
Filtración <b>PCC3</b>
Envasado
Fermentado
Enfriado
Etiquetado
Almacenamiento
Expedición y venta