

**PRODUCTO : KÉFIR NATURAL DE LECHE DE VACA ENTERO**

Código interno	351	Peso neto al envasado	420 g
Denominación	Kéfir de vaca Natural entero	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8437000140375		

**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	Kéfir de de vaca
Descripción del producto	Leche fermentada, con fermentos lácticos y propios de kéfir. Gel blanco, de consistencia media.
Envase	Envase de vidrio transparente, cierre a rosca con tapa metálica blanca en envase de 700 g. Etiqueta: precinto de garantía con el lote y etiqueta lateral con código EAN, datos de la empresa, ingredientes.

**ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO**

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)		COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto	
INGREDIENTES	ORIGEN(vegetal/animal)	Valor energético	266,81 kJ
LECHE PASTEURIZADA DE VACA	A	63,83 kcal	
FERMENTOS LACTICOS	NA	Grasa	3,71 g
		De los cuales saturados	2,49 g
		Hidratos de Carbono	4,23 g
		De los cuales azucares	3,7 g
		Proteínas	3,38 g
		Sal	0,1 g
		Calcio	110 mg

**PRODUCTO PROCEDENTE DE LA 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	Un poco picante propio de la fermentación de Kéfir
TEXTURA	De textura no muy consistente y con un poco grumosa

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
405/2010	Letra Q
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 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

