



ESPECIFICACIÓN PRODUCTO FINAL

Página 1 de 2

E-14

Fecha: 28/07/2020

Leche fermentada (Bifidus) con mango y vainilla de producción ecológica

Edición: 5

Elaborado por: NURIA GARABOA CARRO

Aprobado por: NURIA GARABOA CARRO

ENVASE:

-VASITO DE POLIPROPILENO DE 125 GRAMOS CON TAPA DE ALUMINIO. PRESENTADO EN PACK DE 2X125 GRAMOS O 1X125 GRAMOS

ETIQUETADO	Denominación del producto:	Leche fermentada con bífidus con mango y vainilla de producción ecológica
	Nº de lote:	Consta de 10 números (AABBCE xx:yy), los 2 primeros hacen referencia al código de producto(14), los 2 siguientes a la semana de producción, el quinto al día de la semana, el sexto al formato y los 4 últimos a la hora de envasado.
	Fecha:	· Situado en la cara superior del envase junto al nº de lote. · Indica día y mes

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS:	Energía:	443,1 kJ / 106 kcal
	Grasas:	4,1 g.
	De las cuales ác. grasos satur.	2,8 g.
	Hidratos de carbono:	13 g.
	De los cuales azúcares	12,7 g.
	Proteínas:	3,5 g.
	Sal:	0,07 g.
Calcio	139,4 mg. (17,4% del Valor de Referencia de Nutriente)	

INGREDIENTES:	CANTIDAD	NOMBRE
	102,5 gramos o cantidad equivalente según formato	Leche fermentada ecológica: Leche pasteurizada entera de vaca de producción ecológica, fermentos lácticos y bifidobacterias
22,5 gramos o cantidad equivalente según formato	Fruta ecológica preparada (18%): (mangos ecológicos, azúcar ecológico, almidón de maíz ecológico, algarroba ecológica, vainilla ecológica y zumo de limón ecológico)	

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:	FÍSICO-QUÍMICO:	· Extracto seco magro en la parte láctea >8,5% · pH <4,6 · Antibióticos e inhibidores. Negativos · Prueba de la fosfatasa. Negativa
	ORGANOLÉPTICO:	· Sabor. Correcto · Color. Correcto · Olor. Correcto
	MICROBIOLÓGICO:	- <i>Listeria monocytogenes</i> . Ausencia en 25gramos - <i>Enterobacteriaceas</i> N=5 c=2 m= M=10 UFC/g - Fermentos lácticos viables: >10 ⁷ UFC/g.

USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR/EMPRESA	Alérgenos: Contiene leche y derivados. Apto para todos los consumidores, excepto aquellos intolerantes o alérgicos a la lactosa y la proteína láctea. Este producto no contiene GMO's ni derivados. Producto SIN GLUTEN.	
	Fecha de consumo preferente:	28 días desde fabricación
	Información para transporte y conservación:	Consérvese en frío entre 1 y 8 °C
	Uso esperado:	Consumo directo. Empresas proveedoras de alimentos.



ESPECIFICACIÓN PRODUCTO FINAL

Página 2 de 2

E-14

Fecha: 28/07/2020

Leche fermentada (Bifidus) con mango y vainilla
de producción ecológica

Edición: 5

Elaborado por: NURIA GARABOA CARRO

Aprobado por: NURIA GARABOA CARRO

NORMATIVA APLICABLE

En la elaboración y envasado de este producto se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de higiene, contaminantes, identificación, etiquetado y comercialización de productos lácteos. CGX dispone de un listado de normativa aplicable al producto que pone a disposición de sus clientes.

CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	MODIFICACIÓN
16/08/2016	Cambio en la sistemática de loteado
16/09/2017	Inclusión normativa aplicable
25/04/2018	Especificar tratamiento térmico
19/02/2019	Cambio dosificación de fruta y valores nutricionales
28/07/2020	Eliminación vaso poliestireno