



ESPECIFICACIÓN PRODUCTO FINAL

Página 1 de 2

E-42

Fecha: 28/07/2020

Kéfir desnatado natural de producción ecológica

Edición: 1

Elaborado por: NURIA GARABOA CARRO

Aprobado por: NURIA GARABOA CARRO

ENVASE:**-VASITO PP DE 125 GRAMOS CON TAPA DE ALUMINIO. PRESENTADO EN PACK DE 2X125 GRAMOS O 1X125 GRAMOS**

ETIQUETADO	Denominación del producto:	Kéfir natural desnatado de producción ecológica
	Nº de lote:	Consta de 10 números (AABBCE xx:yy), los 2 primeros hacen referencia al código de producto (42) 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:	176,1 kJ / 41,5 kcal
	Grasas:	0,4 g.
	De las cuales ác. grasos satur.	0,3 g.
	Hidratos de carbono:	3,8 g.
	De los cuales azúcares	3,8 g.
	Proteínas:	5,0 g.
	Sal:	0,11 g.
Calcio	190 mg. (23,7% del Valor de Referencia de Nutriente)	

INGREDIENTES:	CANTIDAD	NOMBRE
	125 gramos	Leche fermentada ecológica: Leche pasteurizada desnatada de vaca de producción ecológica y fermentos lácticos: 14 cultivos de las familias (<i>Bifidobacterium</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Streptococcus</i>)

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 25 gramos · <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.

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.
---------------------	--



ESPECIFICACIÓN PRODUCTO FINAL

Página 2 de 2

E-42

Fecha: 28/07/2020

Kéfir desnatado natural de producción ecológica

Edición: 1

Elaborado por: NURIA GARABOA CARRO

Aprobado por: NURIA GARABOA CARRO

CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	MODIFICACIÓN
28/07/2020	Eliminación vaso poliestireno