

DATOS COMERCIALES DEL PRODUCTO

Código interno	0924	Peso neto al envasado	420 g
Denominación legal	Yogur azucarado de leche de cabra con vainilla	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8 437000 140924		Procedente de ganadería ecológica

DATOS DEL FABRICANTE

Razón Social	CANTERO DE LETUR.SA
Dirección	CARRETERA DE NERPIO, Km1, 02434 LETUR ALBACETE
Teléfono	967 426 066
Fax	967 426 336
Correo electrónico	elcantero@elcanterodeletur.com
Página web	www.elcanterodeletur.com
RGSEAA	ES-15.01603/AB CE
CIF	A-02120368
CONTACTOS	CALIDAD: Marta Gómez VENTAS: Javier Valcarcel
	calidad@elcanterodeletur.com Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS versión vigente
Certificado ECO-SOHISCERT

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial	Yogur ecológico de cabra con vainilla
Descripción del producto	Leche de cabra entera pasteurizada fermentada, con fermentos lácticos y con vainilla. Gel amarillento de consistencia media.
Origen de la leche	España
Envase	Envase de vidrio transparente, cierre a rosca con tapa metálica blanca. Etiqueta: precinto de garantía con el lote y etiqueta lateral con código EAN, datos de la empresa, ingredientes, nutriscore, información nutricional.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)	COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto
INGREDIENTES	Valor energético. 383 kJ 91 kcal.
LECHE ENTERA PASTEURIZADA DE CABRA*	Animal Grasa 4,1 g
AZÚCAR DE CAÑA*	Vegetal De los cuales saturados 2,4 g
EXTRACTO DE VAINILLA*	Vegetal Hidratos de Carbono 10,0 g
FERMENTOS LÁCTICOS	Microbiano De los cuales azúcares 8,9 g
CÚRCUMA (colorante)*	Vegetal Proteínas 3,6 g
	Sal 0,14 g
	Calcio 140 mg (17%VRN)



TRAZABILIDAD

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta, en el precinto
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. Una vez abierto consumir en 6 días.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARAMETRO	VALOR-TOLERANCIA
Peso Neto	420 g ± 13 g
pH	< 4,6 Unidades de pH
Extracto seco magro	>8,5 %
Grasa	>2 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	VALOR-TOLERANCIA
Enterobacterias	< 10 ufc g ⁻¹
Suma recuento	
Lactobacilos y Estreptococos	>1 ·10 ⁷ ufc g ⁻¹
Salmonella	No detectado 25 g ⁻¹
Listeria monocytogenes	No detectado 25 g ⁻¹

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Propio
COLOR	Amarillento, color que le proporciona la cúrcuma
OLOR	Propio de la vainilla
SABOR	Propio de un producto lácteo con vainilla
TEXTURA	Cremosa

ALIMENTO APTO

Alérgicos o intolerantes a la lactosa	NO
Vegetarianos	NO
Ovo-lacto-vegetarianos	SI
Celíacos	SI
Diabéticos	SI

PRODUCTO PARA CONSUMIR SIN TRANSFORMACIÓN

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	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

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

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción de leches **(PCC1)**

Almacenamiento de leche

Mezcla de ingredientes

Pasteurización **(PCC2)**

Agregado de fermentos y extracto de vainilla

Filtrado **(PCC3)**

Envasado

Fermentación

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

