

## DATOS COMERCIALES DEL PRODUCTO

Código interno	0528	Peso neto al envasado	125 g
Denominación legal	Yogur natural de cabra	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8 437000 140528		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	<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
CONTACTOS	CALIDAD: Mariana /Marta Gómez <a href="mailto:calidad@elcanterodeletur.com">calidad@elcanterodeletur.com</a> VENTAS: Javier Valcarcel <a href="mailto:Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com">Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com</a> Carolina <a href="mailto:comercial@elcanterodeletur.com">comercial@elcanterodeletur.com</a>

## CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS versión vigente  
Certificado ECO-SOHISCERT

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial	Yogur ecológico de cabra
Descripción del producto	Leche de cabra entera pasteurizada fermentada, con fermentos lácticos. Gel blanco de consistencia media
Origen de la leche	España
Envase	Envase individual de cartón, cierre con tapa de aluminio termosellado y con lote impreso, capacidad 125g. Etiqueta impresa en el envase con código EAN, datos de la empresa, ingredientes, composición nutricional, NRS.

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)	COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto	
<b>INGREDIENTES</b>	<b>Origen</b> (animal-vegetal-microbiano)	Valor energético. 302 kJ 72 kcal.
<b>LECHE</b> ENTERA DE CABRA PASTEURIZADA*	Animal	Grasa 4,4 g
FERMENTOS LÁCTICOS	Microbiano	De los cuales saturados 2,6 g
		Hidratos de Carbono 4,3 g
		De los cuales azucares 2,9 g
		Proteínas 3,9 g
		Sal 0,13 g
		Calcio 151 mg (19%VRN)

\*ecológico

**Declaraciones nutricionales** Alto contenido en proteínas  
Fuente de calcio

## TRAZABILIDAD

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta, en el opérculo
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 Y TRANSPORTE	Mantener siempre refrigerado entre 1 y 8°C.

## CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	VALOR-TOLERANCIA
Peso Neto	125 g ± 4,5%
pH	< 4,6 Unidades de pH
Extracto seco magro	>8,5 %
Grasa	>2 %

## CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

## CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Propio de un producto lácteo
COLOR	Blanco, propio de la leche
OLOR	Propio de la leche de cabra
SABOR	Propio de la leche de cabra
TEXTURA	Cremosa

## ALIMENTO APTO

Alérgicos o intolerantes a la lactosa	NO
Alérgicos a la proteína de la leche	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
Cacahuets	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
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. 2023/915	Límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
R.D. 989/2022	Normas básicas para el registro de los agentes del sector lácteo, movimientos de la leche y el control en el ámbito de la producción primaria y hasta la primera descarga
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

Pasteurización **(PCC2)**

Agregado de fermentos

Filtrado **(PCC3)**

Envasado y etiquetado

Fermentación

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

