



KÉFIR ECOLÓGICO DE CABRA

REVISIÓN N°0
05/2023
FT 0535

DATOS COMERCIALES DEL PRODUCTO

Código interno	0535	Peso neto al envasado	125g
Denominación legal	Leche fermentada de cabra	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8 437000 140535		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: Mariana/ Marta Gómez	calidad@elcanterodeletur.com
VENTAS: Javier Valcarcel	Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com
Carolina	comercial@elcanterodeletur.com

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS versión vigente
Certificado ECP-SOHISCERT

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)	COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto
INGREDIENTES	Origen(animal-vegetal-microbiano) Valor energético 302 kJ
LECHE ENTERA DE CABRA PASTEURIZADA*	Animal 72 kcal
FERMENTOS LÁCTICOS DE KEFIR	Microbiano
	Grasa 4,4 g
	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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

PARAMETRO	VALOR-TOLERANCIA
Peso Neto	125g ± 4,5%
pH	< 4,6 Unidades de pH

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 del kéfir
COLOR	Blanco, propio de la leche
OLOR	Propio de la leche de cabra
SABOR	De marcada acidez, y con un toque picante.
TEXTURA	De consistencia media

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
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	
Norma 243-2003	Codex Leches Fermentadas
R.D. 271/2014	Objetos en contacto directo con los alimentos
Rto.2023/915	Límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
R.D. 1181/2018	Origen de la leche
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

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

