

DATOS COMERCIALES DEL PRODUCTO

Código interno	9509	Peso neto al envasado	125 g
Denominación legal	Leche fermentada de oveja	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8 437012799509		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
Personas de contacto:	CALIDAD: Mariana/ Marta Gómez calidad@elcanterodeletur.com VENTAS: Javier Valcarcel Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com Carolina comercial@elcanterodeletur.com

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESAIFS versión vigente
Certificado ECO-SOHISCERT**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Denominación comercial	Kéfir ecológico de oveja
Descripción del producto	Leche entera de oveja pasteurizada fermentada, con fermentos lácticos de kéfir. Gel blanco de una gran consistencia
Origen de la leche	España
Envase	Envase de cartón, cierre con opérculo 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 TÉCNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)	COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto		
INGREDIENTES	Origen(animal-vegetal-microbiano)	Valor energético	373 kJ 90 kcal
LECHE ENTERA DE OVEJA PASTEURIZADA*	Animal	Grasa	6,0 g
FERMENTOS LÁCTICOS DE KEFIR	Microbiano	De los cuales saturados	4,5 g
		Hidratos de Carbono	3,9 g
		De los cuales azúcares	3,9 g
		Proteínas	5,0 g
		Sal	0,11 g
		Calcio	183 g (23%VRN)

*ecológico

Declaraciones nutricionales: Alto contenido en proteínas
Fuente de calcio

TRAZABILIDAD

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta, en opérculo
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	45 días desde la fecha de elaboración
IDENTIFICACIÓN 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	TOLERANCIA
Peso Neto	125 g ± 4,5%
pH	< 4,6 Unidades de pH
Cierre de envase	Correcto

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	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	Gel muy consistente
COLOR	Blanco propio de la leche
OLOR	Propio de la leche
SABOR	Propio del producto, un poco picante
TEXTURA	Extra 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
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
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
Norma 243-2003	Codex Leches Fermentadas
Rto.2023/915	Límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
R.D. 1181/2018	Origen de la leche
Rto. 2073/2005	Criterios microbiológicos aplicables en productos alimenticios
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

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

