

RGSEAA: ES-15.01603/AB-CE

Certificaciones:

Certificado ECO-SOHISCERT/IFS versión vigente

FICHA TECNICA

Código interno: 0634

Peso: 2 x100 g

Nombre comercial: BioBurgos cabra 0% m.g desnatado fresco, natural y ecológico

Marca: Cantero de Letur

Código EAN: 8437000140634

Ingredientes

Leche desnatada de cabra pasteurizada. *

Sal*.

Coagulante de leche microbiano.

*ecológico



Descripción del producto

Gel blanco y consistente.

Envase de plástico blanco, con cierre de aluminio termosellado.

Se comercializa en pack de dos unidades.

Condiciones de conservación, transporte y consumo

Conservar y transportar entre 1 y 8 °C.

Fecha de consumo preferente: 60 días a partir de la fecha de elaboración.

Identificación de lote: corresponde a la fecha de consumo preferente: dd/mm/aa

Valores nutricionales por 100 g

Valor energético	267kJ /63kcal
Grasa	0,5 g
De los cuales saturadas	0,3 g
Hidratos de carbono	5,2 g
De los cuales azúcares	3,5 g
Proteínas	9,4 g
Sal	0,74 g
Calcio	341 mg(43%VRN)

Declaraciones nutricionales Alto contenido de calcio y proteína

Características organolépticas

Aspecto: de color blanco, forma de lingote y con impresión en relieve: BIO en base.

Olor: lácteo.

Sabor: Lácteo, fresco.

Textura: Blanda, muy cremosa

Microbiología

E.Coli	< 10 ³ ufc g ⁻¹
Staph.coag positiva	< 10 ² ufc g ⁻¹
Salmonella	No detectado 25 g ⁻¹
Listeria monocytogenes	No detectado 25 g ⁻¹

Origen de la leche: España

Alimento apto

Alérgicos intolerantes a la lactosa	NO
Alérgicos a la proteína de la leche	NO
Vegetarianos	NO
Ovo-lacto-vegetarianos	SI
Celíacos	SI
Diabéticos	SI



CANTERO DE LETUR S.A.
 Carretera de nerpio Km 1.
 Poligono industrial de Letur.
 02434.-Letur-Albacete-
 Tel.-967426066.
 Fax.- 967426336.
 Correo electrónico: elcantero@elcanterodeletur.com
 Ventas: Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com
comercial@elcanterodeletur.com
 Calidad: calidad@elcanterodeletur.com

EDICIÓN 07
09.2023
FT. 0634

QUESO BLANCO DESNATADO
PASTEURIZADO DE CABRA

NORMATIVA		Descripción del proceso
Rto. 852/2004	Higiene alimentos	Recepción de la leche PCC 1
Rto. 853/2004	Higiene alimentos de origen animal	Almacenamiento
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	Tratamiento térmico tecnológico.
Rto. 1169/2011	Etiquetado	Agregado cuajo
Rto. 271/2010		Filtrado PCC2
Rto. 848/2018	Producción y etiquetado de productos ecológicos.	Envasado
Rto. 889/2008		
Rto. 1935/2004	Objetos en contacto directo con los alimentos	Pasteurizado de producto PCC3
R.D. 1113/2006 (mod. Real Decreto 818/2015)	Norma de calidad para quesos y quesos fundidos	Enfriado
Rto. 2023/915	Límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.	Etiquetado
R.D. 1181/2018	Origen de la leche	Almacenado, expedición y venta
Rto. 2073/2005	Criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios	
Rto. 1183/2012	Materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos	

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.

DECLARACION DE ALERGENOS			
INGREDIENTES	PRESENCIA EN PRODUCTO	PRESENCIA EN LINEAS 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



CANTERO DE LETUR S.A.
Carretera de Nerpio Km 1.
Polígono industrial de Letur.
02434.-Letur-Albacete-
Tel.-967426066.
Fax.- 967426336.
Correo electrónico: elcantero@elcanterodeletur.com
Ventas: Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com
comercial@elcanterodeletur.com
Calidad: calidad@elcanterodeletur.com

EDICIÓN 07
09.2023
FT. 0634

QUESO BLANCO DESNATADO
PASTEURIZADO DE CABRA