

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO	E-5
		Edición 1 Fecha: AG 12

FICHA TÉCNICA.

PRODUCTO:	YOGUR CON FRESAS "GREEK STYLE"
MARCA:	CASA GRANDE DE XANCEDA

ENVASE: Cubo plástico (polipropileno) de 500 gramos con tapa a presión del mismo material

ETIQUETADO:	De acuerdo con el RD 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación, y Publicidad.	
	Denominación del producto:	yogur con fresas
	Nº de lote:	· Situado en la tapa del cubo Consta de 6 números (nnnnnn), los 2 primeros hacen referencia al código de producto (14), los 4 siguientes a la semana, el día de la semana y el lactofermentador.
	Fecha:	· Situado en la cara superior del envase sobre el nº de lote. · Indica día y mes.
COMPOSICIÓN:	Contenido neto:	500 gramos
	Proteínas:	3,4 gramos/100 g.
	Hidratos de carbono:	13,4 gramos/100 g.
	De los cuales azúcares	13,4 gramos/100 g.
	Materia grasa:	4 gramos/100 g.
	De las cuales saturadas	2,7 gramos/100 g.
	Energía:	105 Kcal/444 Kjul por 100 g.
	Conservantes y/o estabilizantes:	Ausencia.
COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA:	<i>Listeria monocytogenes</i> Enterobacteriaceas	Ausencia en 25 g. m=M=10 UFC/g (n=5; c=2).
	Fermentos viables	10x7/ gramo

INGREDIENTES:	NOMBRE	
	Leche entera de vaca	400 gramos
	Fruta ecológica preparada (mango ecológico, vainilla ecológico, azúcar ecológico y zumo de limón ecológico) (20%)	100 gramos
	Fermentos ("<i>Lactobacillus bulgaricus</i>" y "<i>Streptococcus thermophilus</i>"	
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:	Calcio:	138 mg/100g
	PH:	4,5
	Antibióticos:	Ausencia.
	Color:	Correcto.
	Olor:	Correcto.
	Viscosidad:	Característica.

CONTROL DE CALIDAD:	FISICOQUÍMICO:	· Brix. · Materia grasa.	
	ORGANOLÉPTICO:	· Sabor. · Color. · Viscosidad.	
	MICROBIOLÓGICO:	Mohos Levaduras	ausencia
		Control a temperatura ambiente y en cámara a caducidad	Variación no significativa

USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR	Apto para todos los consumidores, excepto aquellos intolerantes o alérgicos a la lactosa y/o proteína láctea.	
	Fecha de consumo preferente:	Debe llegar al consumidor en los 28 días posteriores a su fabricación.
	Modo de conservación:	Una vez abierto conservarse en el frigorífico 1-8 °C
	Lugar de venta del producto:	Empresas proveedoras de alimentos.