

| | | |
|-------------------------------|--|---------------------------|
| Casa Grande de Xanceda | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO | E-3 |
| | | Edición 1 Fecha: AG 12 |

FICHA TÉCNICA.

| | |
|------------------|------------------------------------|
| PRODUCTO: | YOGUR CON FRUTAS DEL BOSQUE |
| MARCA: | CASA GRANDE DE XANCEDA |

ENVASE: Vasito de 125 gramos con tapa de aluminio

| | | |
|------------------------------------|---|--|
| 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 frutas del bosque |
| | Nº de lote: | · Situado en el cartoncillo de pack de 2 o en la tapa de envase en pack de 1. consta de 6 numeros (nnnnn), los 2 primeros hacen referencia al codigo de prod (05) los 4 siguientes a la semana, el día de la semana y el lactofermentador. |
| | Fechado: | · Situado en la cara superior del envase sobre el nº de lote. · Indica día y mes. |
| COMPOSICIÓN: | Contenido neto: | 125 gramos |
| | Proteínas: | 3,4 gramos/100 |
| | Hidratos de carbono: | 12 gramos/100 |
| | Materia grasa: | 4,1 gramos/100 |
| | Energía: | 99 Kcal/412 Kjul |
| | Conservantes y/o estabilizantes: | Ausencia. |
| COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA: | <i>Listeria monocytogenes</i> | (*): <100 UFC/g (n=5, c=0). |
| | <i>Enterobacteriaceas</i> | m = <1/ml; M = 5/ml (n=5; c=0). |
| | Fermentos viables | 10X7 |

| | | |
|------------------------------------|---|-----------------|
| INGREDIENTES: | NOMBRE | |
| | Leche entera de vaca | 100 gramos |
| | Fruta ecologica preparada(arandanos, moras, frambuesas ecológicas, azúcar de caña ecológico) | 25 gramos |
| | Fermentos ("Lactobacillus bulgaricus" y "Streptococcus thermophilus") | |
| CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD: | Calcio: | 139 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. | |
| | 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. |