

Casa Grande de Xanceda	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO	E-13
		Edición 1 Fecha: AG 12

FICHA TÉCNICA.

PRODUCTO:	ELE CASEI CON FRESAS
MARCA:	CASA GRANDE DE XANCEDA

ENVASE: botella Pet de 165 gramos con tapon de rosca

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:	Leche semidesnatada fermentada con L.casei con fresa de producción ecológica.
	Nº de lote:	· Situado en la tapa . consta de 6 numeros (nnnnn), los 2 primeros hacen referencia al codigo de prod (16)los 4 siguientes a la semana, el dia de la semana y el lactofermentador.
	Fecha:	· Situado en la tapa del envase sobre el nº de lote. · Indica día y mes.
COMPOSICIÓN:	Contenido neto:	165 gramos
	Proteínas:	2,8 gramos/100
	Hidratos de carbono:	12gramos/100
	Materia grasa:	1,32gramos/100
	Energía:	71 Kcal/297 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 desnatada de vaca	115,5gramos
	Fruta ecologica preparada(fresas ecologicas, azúcar de caña ecológico y zumo de limón ecológico)	49,5gramos
	Fermentos ("<i>Lactobacillus bulgaricus</i>" y "<i>Streptococcus thermophilus</i>" <i>L. Casei</i>	
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:	Calcio:	104 mg/165g
	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.