

Casa Grande de Xanceda	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO	E-11
		Edición 1 Fecha: AG 12

FICHA TÉCNICA.

PRODUCTO:	YOGUR DESNATADO CON VAINILLA
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 desnatado con vainilla
	Nº de lote:	· Situado en el cartoncillo de pack de 2 o en la tapa de envase en pack de 1. consta de 6 primeros (nnnnnn), los 2 primeros hacen referencia al código de prod (10) 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:	4 gramos/100
	Hidratos de carbono:	12 gramos/100
	Materia grasa:	0,3 gramos/100
	Energía:	67 Kcal/280 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	100 gramos
	Fruta ecologica preparada(vainilla ecológica, azúcar de caña ecológico y zumo de limón ecológico)	25 gramos
	Fermentos ("<i>Lactobacillus bulgaricus</i>" y "<i>Streptococcus thermophilus</i>"	
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:	Calcio:	155 mg/100g
	PH:	4,4
	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.