

<b>Casa Grande de Xanceda</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA PRODUCTO</b>	<b>E-6</b>
		Edición 1 Fecha: AG 12

### FICHA TÉCNICA.

<b>PRODUCTO:</b>	<b>YOGUR JUNIOR FRESA</b>
<b>MARCA:</b>	<b>CASA GRANDE DE XANCEDA</b>

**ENVASE:** Vasito de 125 gramos con tapa de aluminio

<b>ETIQUETADO:</b>	De acuerdo con el RD 1334/1999 de 31 de Julio por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación, y Publicidad.	
	<b>Denominación del producto:</b>	Yogur con fresa
	<b>Nº de lote:</b>	· Situado en el cartoncillo de pack de 2 o en la tapa de envase en pack de 1. consta de 6 numeros (nnnnnn), los 2 primeros hacen referencia al código de prod (09) los 4 siguientes a la semana, el día de la semana y el lactofermentador.
	<b>Fechado:</b>	· Situado en la cara superior del envase sobre el nº de lote. · Indica día y mes.
<b>COMPOSICIÓN:</b>	<b>Contenido neto:</b>	125 gramos
	<b>Proteínas:</b>	3,4 gramos/100
	<b>Hidratos de carbono:</b>	12 gramos/100
	<b>Materia grasa:</b>	4,1 gramos/100
	<b>Energía:</b>	99 Kcal/412 Kjul
	<b>Conservantes y/o estabilizantes:</b>	Ausencia.
<b>COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA:</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	(*): <100 UFC/g (n=5, c=0).
	<i>Enterobacteriaceas</i>	m = <1/ml; M = 5/ml (n=5; c=0).
	<b>Fermentos viables</b>	10X7

<b>INGREDIENTES:</b>	<b>NOMBRE</b>	
	<b>Leche entera de vaca</b>	100 gramos
	<b>Fruta ecológica preparada(fresa ecológicas, azúcar ecológico y zumo de limón ecológico)</b>	25 gramos
	<b>Fermentos ("<i>Lactobacillus bulgaricus</i>" y "<i>Streptococcus thermophilus</i>"</b>	
<b>CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:</b>	<b>Calcio:</b>	139 mg/100g
	<b>PH:</b>	4,5
	<b>Antibióticos:</b>	Ausencia.
	<b>Color:</b>	Correcto.
	<b>Olor:</b>	Correcto.
	<b>Viscosidad:</b>	Característica.

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

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