

PRODUCTO: KÉFIR AQUA REFRESCO DE KÉFIR ECOLÓGICO

CÓDIGO INTERNO	0474	Capacidad	500 mL
Denominación	Bebida refrescante azucarada de kéfir con mango y fruta de la pasión	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8 437000 40474		

DATOS DEL FABRICANTE

Razón Social	CANTERO DE LETUR.SA
Dirección	CARRETERA DE NERPIO, Km1, 02434 LETUR ALBACETE
Teléfono	967 426 066
Fax	967 426 336
Correo electrónico	elcantero@elcanterodeletur.com
Página web	www.elcanterodeletur.com
RGSEAA	ES-29.002727/AB CE
CIF	A-02120368
CALIDAD: Marta Gómez	calidad@elcanterodeletur.com
VENTAS: Javier Valcarcel	Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS
ECO-CERT - SOHISCERT

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal	Bebida refrescante azucarada de kéfir con mango y fruta de la pasión
Descripción del producto	Bebida refrescante azucarada, fermentada con los fermentos típicos del gránulo del Kéfir, con añadido de preparado de mango y fruta de la pasión.
Envase	Envase de vidrio transparente, con cierre a rosca con tapa metálica blanca. Etiqueta: precinto de garantía con impresión de lote y etiqueta lateral con código EAN, composición nutricional, datos de la empresa, ingredientes, RGSEAA.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)		COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto		
INGREDIENTES	Origen(animal-vegetal)	Valor energético	165 Kj	39kcal
AGUA	NA	Grasa	0,1 g	
PREPARADO DE FRUTAS	V	De los cuales saturados	< 0,1g	
		Hidratos de Carbono	9,4 g	
AZÚCAR DE CAÑA	V	De los cuales azúcares	7,4 g	
LACTASA		Proteínas	0,0 g	
FERMENTOS LÁCTICOS		Sal	0,04 g	

NUTRI-SCORE

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta en el envase
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	47 días desde la fecha de elaboración. Una vez abierto consumir en 6 días
IDENTIFICACION DEL LOTE	Lote corresponde a la fecha de consumo preferente.
CONDICIONES DE CONSERVACION	Mantener siempre refrigerado entre 1 y 8° C

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

INGREDIENTES	PRESENCIA EN PRODUCTO	PRESENCIA EN LINEA DE PRODUCCIÓN	PRESENCIA EN PLANTA
Gluten	NO	NO	NO
Altramuces	NO	NO	NO
Crustáceos	NO	NO	NO
Moluscos	NO	NO	NO
Huevos	NO	NO	NO
Pescados	NO	NO	NO
Cacahuetes	NO	NO	NO
Soja	NO	NO	No
Leche y derivados	Proteína de leche SI	SI	SI
Frutos secos y derivados	NO	NO	NO
Apio	NO	NO	NO
Mostaza	NO	NO	NO
Semillas de sésamo	NO	NO	NO
Sulfitos	NO	NO	NO

CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
Volumen	500 mL ± 15 mL	Volumetría	Interno
pH	< 4,0 Unidades de pH	Potenciometría	Interno
Cierre de envase	Correcto		Interno

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
E. coli	< 10 ³ ufc g ⁻¹	AFNOR	Externo
Staphylococcus aureus	< 100 ufc g ⁻¹	ISO 6888-2	Externo
Salmonella	Ausencia 25 g ⁻¹	ISO 6579	Externo
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g ⁻¹	ISO 11290	Externo

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Es una bebida dulce líquida, con posos en el fondo debido a la decantación producida por el adicionado del preparado de fruta. Hay que agitar siempre antes de beber para que se mezclen bien los elementos en suspensión.
COLOR	De color anaranjado.
OLOR	Olor a mango y fermentos
SABOR	Es una bebida dulce con sabor a mango y un ligero toque ácido, por los fermentos de kéfir añadidos.

Es una bebida elaborada sin leche, sin embargo, tiene las mismas bacterias vivas que cualquier Kéfir o yogur clásico. Contiene trazas de proteína de leche a través de los fermentos añadidos, ya que los mismos se elaboran con leche como base

ALIMENTO APTO

Alérgicos o intolerantes a la lactosa	SI
Alérgicos o intolerantes a la proteína de leche	NO
Vegetarianos	SI
Ovo-lacto-vegetarianos	SI
Celíacos	SI
Diabéticos	SI

PRODUCTO A CONSUMIR SIN TRANSFORMACIÓN

NORMATIVA LEGAL VIGENTE

852/2004	Higiene alimentos
140/2003	Agua de consumo
1169/2011	Etiquetado
271/2010	Reglamento sobre etiquetado de productos ecológicos
1935/2004	Objetos en contacto directo con los alimentos
1881/2006	Determinados contaminantes alimenticios
650/2011	RD. Reglamentación sobre bebidas refrescantes
R.D. 863/2003	Norma de calidad de mermelada
Rto 1334/2008	Aromas en los alimentos

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Termización

Agregado del sirope de azúcar

Agregado de fermentos y lactasa

Fermentación

Agregado de preparación de frutas

Envasado

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

