



# ESPECIFICACIÓN PRODUCTO FINAL

Página 1 de 2

E-31

Fecha: 28/07/2020

Kéfir natural de producción ecológica

Edición: 1

Elaborado por: NURIA GARABOA CARRO

Aprobado por: NURIA GARABOA CARRO

**ENVASE:****-POLIPROPILENO DE 125 GRAMOS CON TAPA DE ALUMINIO. PRESENTADO EN PACK DE 2X125 GRAMOS**

ETIQUETADO	<b>Denominación del producto:</b>	Kéfir natural de producción ecológica
	<b>Nº de lote:</b>	Consta de 10 números (AABBCE xx:yy), los 2 primeros hacen referencia al código de producto (40) los 2 siguientes a la semana de producción, el quinto al día de la semana, el sexto al formato y los 4 últimos a la hora de envasado.
	<b>Fecha:</b>	· Situado en la cara superior del envase junto al nº de lote. · Indica día y mes

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL POR 100 GRAMOS:	<b>Energía:</b>	332,7 kJ / 79,7 kcal
	<b>Grasas:</b>	5,0 g.
	<b>De las cuales ác. grasos satur.</b>	3,4 g.
	<b>Hidratos de carbono:</b>	3,8 g.
	<b>De los cuales azúcares</b>	3,8 g.
	<b>Proteínas:</b>	4,2 g.
	<b>Sal:</b>	0,09 g.
<b>Calcio</b>	170 mg.	

INGREDIENTES:	CANTIDAD	NOMBRE
	125 gramos	Leche fermentada ecológica: <b>Leche</b> pasteurizada entera de vaca de producción ecológica y fermentos lácticos: 14 cultivos de las familias ( <i>Bifidobacterium</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Lactococcus</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Streptococcus</i> )

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD:	<b>FÍSICO-QUÍMICO:</b>	· Extracto seco magro en la parte láctea >8,5% · pH <4,6 · Antibióticos e inhibidores. Negativos · Prueba de la fosfatasa. Negativa
	<b>ORGANOLÉPTICO:</b>	· Sabor. Correcto · Color. Correcto · Olor. Correcto
	<b>MICROBIOLÓGICO:</b>	· <i>Listeria monocytogenes</i> . Ausencia en 25 gramos · <i>Enterobacteriaceas</i> N=5 c=2 m= M=10 UFC/g · Fermentos lácticos viables: >10 <sup>7</sup> UFC/g.

USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR/EMPRESA	<b>Alérgenos:</b> Contiene leche y derivados. Apto para todos los consumidores, excepto aquellos intolerantes o alérgicos a la lactosa y la proteína láctea. Este producto no contiene GMO's ni derivados. Producto SIN GLUTEN.	
	<b>Fecha de consumo preferente:</b>	28 días desde fabricación
	<b>Información para transporte y conservación:</b>	Consérvese en frío entre 1 y 8 °C
	<b>Uso esperado:</b>	Consumo directo. Empresas proveedoras de alimentos.

NORMATIVA APLICABLE	En la elaboración y envasado de este producto se ha tenido en cuenta la normativa vigente en materia de higiene, contaminantes, identificación, etiquetado y comercialización de productos lácteos. CGX dispone de un listado de normativa aplicable al producto que pone a disposición de sus clientes.
---------------------	--



# ESPECIFICACIÓN PRODUCTO FINAL

Página 2 de 2

E-31

Fecha: 28/07/2020

Kéfir natural de producción ecológica

Edición: 1

Elaborado por: NURIA GARABOA CARRO

Aprobado por: NURIA GARABOA CARRO

## CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	MODIFICACIÓN
28/07/2020	Eliminación vaso poliestireno