



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 | Denominación del producto: | Kéfir natural de producción ecológica |
| | Nº de lote: | 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. |
| | Fecha: | · Situado en la cara superior del envase junto al nº de lote. · Indica día y mes |

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

| INGREDIENTES: | CANTIDAD | NOMBRE |
|---------------|------------|---|
| | 125 gramos | Leche fermentada ecológica: Leche 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: | FÍSICO-QUÍMICO: | · Extracto seco magro en la parte láctea >8,5% · pH <4,6 · Antibióticos e inhibidores. Negativos · Prueba de la fosfatasa. Negativa |
| | ORGANOLÉPTICO: | · Sabor. Correcto · Color. Correcto · Olor. Correcto |
| | MICROBIOLÓGICO: | · <i>Listeria monocytogenes</i> . Ausencia en 25 gramos · <i>Enterobacteriaceas</i> N=5 c=2 m= M=10 UFC/g · Fermentos lácticos viables: >10 ⁷ UFC/g. |

| | | |
|--|---|--|
| USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR/EMPRESA | Alérgenos: 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. | |
| | Fecha de consumo preferente: | 28 días desde fabricación |
| | Información para transporte y conservación: | Consérvese en frío entre 1 y 8 °C |
| | Uso esperado: | 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 |