

PRODUCTO : LECHE DE CABRA SEMIDESNATADA

Código interno	18	Peso neto al envasado	1 L
Denominación	Leche de cabra semidesnatada	Tipo de Conservación	En refrigeración
Marca propia	El Cantero de Letur	Características	Producto ecológico
Código EAN	8437000140320		

DATOS DEL FABRICANTE

Razón Social	QUESOS ARTESANOS 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
N.R.S	ES-15.01603/AB CE
CIF	A-02120368
PERSONA DE CONTACTO	GERENCIA: Pablo Cuervo-Arango CALIDAD: Mª Victoria Renes Heras VENTAS: Javier Valcarcel
	Elcantero@elcanterodeletur.com Victoria@elcanterodeletur.com Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS	Menos en leche envasada, batidos y postres
BRC	Menos en leche envasada, batidos y postres
ECO-CERT - SOHISCERT	En todos los productos elaborados

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación legal	Leche de cabra
Descripción del producto	Líquido blanco
Envase	Envase de vidrio transparente de 1 L de capacidad, cierre a rosca con tapa metálica blanca. Etiqueta: precinto de garantía con el lote y etiqueta lateral con código EAN, datos de la empresa, ingredientes.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente)		COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto	
INGREDIENTES	Origen(animal-vegetal)	Valor energético	47,4 Kcal 188,4 KJ
LECHE SEMIDESNATADA PASTEURIZADA DE CABRA	A	Grasas totales	1,8 g
		De los cuales saturadas	1,2 g
		Hidratos de Carbono	4,3 g
		De los cuales azucares	4,2 g
		Proteínas	3,5 g
		Sal	0,1 g
		Calcio	145 mg

PRODUCTO PRODELENTE DE GANADERIA ECOLOGICA

MARCADO DE LOTE	Marcado por inyección de tinta
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	52 días a partir de la fecha de elaboración
IDENTIFICACION DEL LOTE	Lote corresponde a la fecha de consumo preferente.
CONDICIONES DE CONSERVACION	Mantener siempre refrigerado entre 1 y 6°C

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

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

CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
Volumen	1 Litro ± 15 ml	Gravimetría	Ext
Cierre de envase	Correcto		Ext

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO ANALISIS	LABORATORIO Int/Ext
Enterobacterias	< 5 ufc g ⁻¹	AFNOR	Externo
Salmonella	Ausencia 25 g ⁻¹	ISO 6579	Externo
Listeria monocytogenes	Ausencia 25 g ⁻¹	ISO 11290	Externo

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ASPECTO	Propio
COLOR	Blanco
OLOR	Propio
SABOR	Propio

ALIMENTO APTO

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

PRODUCTO A CONSUMIR SIN TRANSFORMACIÓN

NORMATIVA

852/2004	Higiene alimentos
853/2004	Higiene alimentos de origen animal
752/2011	Control de leche de oveja y cabra
834/2007	Producción y etiquetado de productos ecológicos
1169/2011	Etiquetado
271/2006	Reglamento etiquetado de productos ecológicos
1935/2004	Objetos en contacto directo con los alimentos
1881/2006	Determinados contaminantes en productos alimentarios.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción de leches **(PCC1)**

Almacenamiento de leche

Desnatado parcial de la leche

Pasteurización **(PCC2)**

Envasado

Pasterizado del producto acabado **(PC 1)**

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

