



## FICHA TÉCNICA

**Código:** 602022

**Ean 13:** 8436039436305

**Dun 14:** 18436039436302

**Denominación legal:**  
YOGUR

**Denominación de venta:**  
YOGUR GRIEGO CON VAINILLA 650 g

**Marca comercial:**  
FLOR DE BURGOS

**Peso:** 650 g

**Tipo de Peso:** Fijo

**Origen y/o fabricante:**

Elaborado por Lácteas Flor de Burgos, SL. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

**Punto verde:**

SI

**Valor:**

**Tipo de envasado:**

Envasado en atmósfera protectora

**Ean 13:**



8436039436305

**Dun 14:**



18436039436302



**Certificaciones:**

- IFS V.6
- ISO9001:2008
- Tierra de Sabor
- Kosher
- Halal

**R.G.S.:**

15.06509/BU

**Ingredientes:**

Leche de vaca pasteurizada, nata, proteínas de la leche, conservador E-202 y fermentos lácticos y preparado de vainilla 18% (sacarosa, agua, jarabe de glucosa-fructosa, almidón modificado (E-1422), aroma, estabilizador (E-407), corrector de acidez (E-330), colorante (betacaroteno), conservador (E-202), colorante (E-100), corrector de acidez (citrato trisódico))

**Conservación y consumo:**

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0° C / +5° C. Una vez abierto el envase consumir en 8 días. Conservar en frigorífico.

**Fecha de caducidad:**

45 días respetando las temperaturas indicadas en refrigeración. Lote y fecha de caducidad en envase.

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100 g:**

Valor Energético	659 kJ / 158 kcal
Grasa	10,00
de las cuales Grasas Saturadas	5,00
Hidratos de Carbono	12,00
de los cuales Azúcares	12,00
Proteína	5,00
Sal	0,10

**ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):**

Humedad	65,00
Extracto Seco	35,00
Fibra alimentaria	0

**Microbiología:**

Escherichia coli	NO APLICA
Staphylococcus aureus	NO APLICA
Enterobacterias	<10 ufc/g
Salmonella-shigella	NO APLICA
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

**Características organolépticas:**

Textura suave y cremosa.

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**


<b>Primario:</b> Vaso polipropileno PP	- Film termosellado	- Tapa polipropileno PP
<b>Secundario:</b> Caja Cartón	-	-
<b>Terciario:</b> Palet de madera	- Film retráctil	-

**Envase:**

**Peso neto envase:** 650 g

**Dimensiones envase en mm:**

a) Alto: 109  
b) Ancho: 112,5  
c) Largo: 112,5



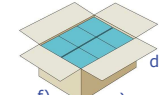
**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 6

**Peso neto caja:** 3,9 Kg

**Dimensiones caja en mm:**

d) Alto: 113  
e) Ancho: 237  
f) Largo: 370,5



**Palet:**

**Cajas por capa:** 10

**Capas por palet:** 13

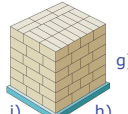
**Cajas por palet:** 130

**Envases por palet:** 780

**Peso neto palet:** 507

**Dimensiones palet en mm:**

g) Alto: 1614  
h) Ancho: 800  
i) Largo: 1200





## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

### Ingredientes alergénicos según la lista directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE

- |  |    |
|--|----|
| 1.- Cereales con gluten y derivados (Trigo, Centeno, Cebada, Avena, Espelta, Kamut, Variedades híbridas).....  | NO |
| 2.- Crustaceos y productos con o basados en crustáceos .....   | NO |
| 3.- Pescado y productos con o basados en pescado .....   | NO |
| 4.- Huevos y productos con o basados en ovoproductos .....   | NO |
| 5.- Cacahuets y productos con o basados en cacahuets .....   | NO |
| 6.- Soja y productos con o basados en soja .....   | NO |
| 7.- Leche de vaca y productos lácteos (incluye lactosa: <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO ) .....   | SI |
| 8.- Frutos secos y productos con o basados en frutos secos<br>(Almendras, Avellanas, Nueces, Anacardos, Pacanas, Castañas de Pará, Pistachos, Nueces de macadamia, Nueces de Australia)..... | NO |
| 9.- Apio y derivados .....   | NO |
| 10.- Mostaza y derivados .....   | NO |
| 11.- Semillas de sesamo y productos con o basados en semillas de sesamo .....  | NO |
| 12.- Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración 10mg/kg o 10mg/l expresado como so2 .....   | NO |
| 13.- Moluscos y derivados .....  | NO |
| 14.- Altramuz y derivados .....  | NO |

## DECLARACIÓN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS OGM

Todos los productos fabricados por Lácteas Flor de Burgos S.L, NO han sido elaborados con la utilización de ingredientes modificados genéticamente. Por lo tanto, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OGM y no necesitan ningún etiquetado específico.