



LÁCTEAS FLOR DE BURGOS S.L.
C/Condado de Treviño, 27-29
09001 Burgos ESPAÑA
Tel 947 298 999 - Fax 947 298 340
CIF: B-84300797

YOGUR CON ALOE VERA 5Kg

FICHA TÉCNICA

Código: 510016

Ean 13: 8436039430358

Dun 14:

Denominación legal:
YOGUR

Denominación de venta:
YOGUR CON ALOE VERA 5Kg

Marca comercial:
FLOR DE BURGOS

Peso: 5 Kg

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:

Cubo de plástico con film termosellado

Ean 13:



8436039430358

Dun 14:



R.G.S.:

15.006509/BU

Certificaciones:

- IFS
- ISO9001
- Tierra de Sabor
- Kosher
- Halal
- BRC

Ingredientes:

LECHE FERMENTADA CON ALOE VERA:

Leche fermentada (leche pasteurizada de vaca, azúcar, proteína de la leche, fermentos lácticos (leche), almidón modificado de maíz y conservador (E-202)) y preparado de Aloe Vera 15% (agua, Aloe Vera (50%), sacarosa, almidón modificado (E-1442), aroma, estabilizante (E-407), corrector de acidez (ácido cítrico) y conservador (E-202)).
Origen de la leche: UE.

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0° C / +5° C. Una vez abierto, consumir en 8 días. Conservar siempre 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 100g:

Valor Energético	423 kJ / 100 kcal
Grasa	2,00
de las cuales Grasas Saturadas	1,30
Hidratos de Carbono	17,00
de los cuales Azúcares	13,00
Proteína	3,50
Sal	0,13

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

Humedad	75,80
Extracto Seco	24,20
Fibra alimentaria	0,54
M.G. sobre extracto seco	

Microbiología:

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

Características organolépticas:

Textura suave, ligera, cremosa. Sabor natural lácteo dulce con un ligero gusto vegetal de aloe vera.

LOGÍSTICA Y ENVASE

Materiales de envasado:


Primario: Cubo Polipropileno (PP)	- Film	- Tapa Polipropileno (PP)
Secundario:	-	-
Terciario: Palet madera	- Film retactil	-

Envase:

Peso neto envase: 5 Kg

Dimensiones envase en mm:

a) Alto: 190
b) Ancho: Ø220
c) Largo:



Unidad de venta:

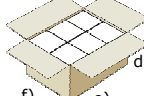
Unidades por caja: 1

Peso neto: 5 Kg

Neto escurrido:

Dimensiones caja en mm:

d) Alto: 190
e) Ancho: Ø220
f) Largo:



Palet:

Cajas por capa: 18

Capas por palet: 6

Cajas por palet: 108

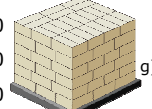
Envases por palet: 108

Peso neto palet: 540

Neto Escurrido:

Dimensiones palet en mm:

g) Alto: 1140
h) Ancho: 800
i) Largo: 1200





DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Ingredientes alergénicos según el Reglamento (UE) 1169/2011

- 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 lacteos (incluye lactosa: **SI** **NO**) SI
- 8.- Frutos secos y productos con o basados en frutos secos
 (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 sésamo 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.

NORMATIVA

Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 modificado por Reglamento CE 1441/2007 D.O.U.E 07/12/2007.
 Real Decreto 271/2014, e 11 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el yogur o yoghurt.
 Real Decreto 1113/2006, de 29 de Septiembre por la que se aprueban las Normas de Calidad para quesos y quesos fundidos.
 Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

IRRADIACIÓN DE ALIMENTOS

Todos los productos han sido elaborados sin ser tratados con radiaciones ionizantes. Por lo tanto, no están incluidos en el ámbito de aplicación de la legislación europea y española en materia de productos alimenticios tratados con radiaciones ionizantes y no necesitan ningún etiquetado específico.