



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 NATURAL 5 KG

FICHA TÉCNICA

Código: 516001

Ean 13: 8436039435667

Dun 14:

Denominación legal:

Denominación de venta:
YOGUR NATURAL 5 KG

Marca comercial:
HOSTELERIA

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:



No

Valor:

Tipo de envasado:

Cubo de PP, con tapa de PP.

Ean 13:



8436039435667

Dun 14:



R.G.S.:

15.006509/BU

Certificaciones:

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

Ingredientes:

LECHE FERMENTADA: Leche fermentada (Leche entera pasteurizada de vaca, fermentos lácticos (leche). Origen de la leche: UE

Consumo: Producto listo para su consumo.

Conservación:

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0° C / +5° C. Una vez abierto el envase consumir en 8 días y 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 100g:

| | |
|--------------------------------|------------------------|
| Valor Energético | 200 kJ/ 48 kcal |
| Grasa | 2,00 |
| de las cuales Grasas Saturadas | 1,30 |
| Hidratos de Carbono | 4,10 |
| de los cuales Azúcares | 2,00 |
| Proteína | 3,20 |
| Sal | 0,10 |

ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):

| | |
|--------------------------|-------|
| Humedad | 82,00 |
| Extracto Seco | 12,00 |
| Fibra alimentaria | 0,3 |
| M.G. sobre extracto seco | |

Microbiología:

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

Características organolépticas:

Textura suave, ligera, cremosa.

LOGÍSTICA Y ENVASE

Materiales de envasado:


| | | |
|--|----------------------------|---------------------------|
| Primario: Cubo Polipropileno (PP) | - Film termosellado PET/PE | - Tapa polipropileno (PP) |
| Secundario: | - | - |
| Terciario: Palet de madera | - Film retráctil | - |

Envase:

Peso neto envase: 5 Kg

Dimensiones envase en mm:

a) Alto: 190
b) Ancho: Ø220
c) Largo:



Unidad de venta:

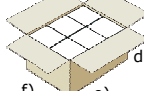
Unidades por caja: 1

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

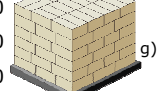
Envases por palet: 108

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.- Cacahuetes y productos con o basados en cacahuetes NO
- 6.- Soja y productos con o basados en soja NO
- 7.- Leche de vaca y productos lácteos (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.