

FICHA TÉCNICA YOGUR NATURAL

EDICIÓN EN VIGOR (fecha)	EDITADO POR (cargo y firma)	REVISADO POR (cargo y firma)	APROBADO POR (cargo y firma)	Nº VERSIÓN
01.06.24	D. Calidad	D. General	D. General	4

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 4
	Yogur Natural	Fecha: 01/06/2024

Contenido

1. COMPAÑÍA	3
2. PRODUCTO	3
3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO	4
4. ANÁLISIS NUTRICIONAL	4
5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS	5
6. LEGISLACION APLICABLE	5

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 4
	Yogur Natural	Fecha: 01/06/2024

1. COMPAÑÍA

FABRICANTE:	Quesos de Ruesga, S.L.
DIRECCIÓN:	Bº La Veñuga, s/n - 39815 Valle de Ruesga (Cantabria)
TELÉFONO:	942 61 94 13 ; 696 34 48 96
E-MAIL:	quesosderuesgalaestela@gmail.com
PÁGINA WEB:	http://www.productoslaestela.com/
NºRGSEA/CE:	15.00430/S-CE

2. PRODUCTO

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Yogur Natural

LISTA DE INGREDIENTES: Leche entera de vaca pasteurizada, Leche en polvo desnatada y Fermentos lácticos.
Origen de la leche: España

FORMATOS: 130 g ; 230 g ; 2 kg

ENVASE: Tarro de vidrio o envase plástico de uso alimentario
* No alteran las características organolépticas del producto y no transmiten sustancias nocivas.

EMBALAJE: Caja de cartón alimentario

IDENTIFICACION DE LOTES: Fecha de fabricación a modo *ddmmaa*

FECHA DE CADUCIDAD: 5 semanas desde la fecha de fabricación

ALMACENAMIENTO: Refrigerado entre 1°C y 4°C

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 4
	Yogur Natural	Fecha: 01/06/2024

3. ESTÁNDARES DEL PRODUCTO

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto	Color blanco, textura sólida, cremosa.
Olor	Láctico suave.
Sabor	Suave, equilibrado, con toques lácticos.

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
<i>Listeria monocytogenes</i> (D/ND/25g) durante su vida útil	NO DETECTADO	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Salmonella spp.</i> (D/ND/25g)	NO DETECTADO	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
<i>Enterobacterias</i> (ufc/g)	$< 1 \times 10^2$	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

ESTÁNDARES DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS:

PARÁMETROS	CRITERIO	MÉTODO ANALÍTICO
pH	$\leq 4,40$	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo
Aw	0,92 - 0,98	Método Oficial Mº Sanidad y Consumo

4. ANÁLISIS NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

VALOR ENERGÉTICO	262 kJ / 63 Kcal
Grasas	3,4 g
de las cuales saturadas	2,2 g
Hidratos de carbono	4,4 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteínas	3,2 g
Sal	0,1 g

QUESOS DE RUESGA, S.L.	FICHA TÉCNICA	Versión: 4
	Yogur Natural	Fecha: 01/06/2024

5. ALÉRGENOS / OGM / IRRADIADOS

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM? NO

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de IRRADIADOS? NO

Marcados con una x en la columna "SI" si contiene alguno de estos ingredientes:

Alérgeno	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuetes y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	X	
Frutos de cascara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Moluscos y derivados		X
Altramuces y derivado		X

6. LEGISLACION APLICABLE

Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt.

Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

REGLAMENTO 915/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

REGLAMENTO 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) no 1924/2006 y (CE) no 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) no 608/2004 de la Comisión

Reglamento 178/2002, de 28 de Enero de 2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Asociación Española de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento 2073/2005, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, publicado en el DOCE L 338 DE 22.12.2005. Y sus posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal