



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

FT-008Rev 10
Abr-16**PRODUCTE:****BIFIDUS****CODI: LY 10
LY 26****1. PRODUCTE****1. Llista ingredients:****Llet fresca, llet** desnatada en pols, Bifidobacteris, *Lactobacillus acidophilus* i altres ferments làctics.**2. VALOR NUTRICIONAL MITJÀ:**

	Valor energètic kJ/Kcal	Greixos (g)	Dels quals g. saturats (g)	Hidrats de carboni (g)	Dels quals sucres (g)	Proteïnes (g)	Sal (g)	Calci (mg)
Per 100 g	294,4 / 70,3	3,5±0,2	2,2	5,6±0,5	5,6±0,5	4,1±0,2	0,15	107,2

3. DENOMINACIÓ LEGAL DEL PRODUCTE: llet fermentada natural.**4. INFORMACIÓ AL·LÈRGICA:** Conté llet.**5. CADUCITAT:** 35 dies.**6. NÚMERO REGISTRE SANITARI:** 15 – 01801 /GE**7. NOM O RAÓ SOCIAL I DIRECCIÓ:** La Fageda Fundació. Mas Els Casals s/n, 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa**2. CARACTERÍSTIQUES****1. FÍSICO –QUÍMIQUES:**Producte obtingut per la fermentació làctica del cultiu mixt de *Lactobacillus bulgaricus* i *Streptococcus thermophilus*, amb un pH inferior a 4, 6.**2. MICROBIOLÒGIQUES:***Listeria monocytogenes* - <100 ufc/g (comercialitzats al llarg de la seva vida útil)**3. ORGANOLÈPTIQUES:**

Aspecte / Color: Iogurt blanc quallat al que no s'han afegit ni aromes ni colorants.

Gust / Olor: Característic.

3. LOGÍSTICA**1. CODI EAN (Pack):** 8 424395141261**2. ENVÀS / EMBALATGE:****Format Pack:** Vas de poliestirè blanc amb tapa de plàstic alumínic **envoltat per un agrupador de cartró** i embalats en caixes de 6 packs**Format HORECO:** Vas de poliestirè blanc, amb tapa de plàstic alumínic. Embalats en caixes de 24 unitats.**3. PES, DIMENSIONS I PALETITZACIÓ:**

	Pack	Caixa Horeco	Caixa 6 packs
Pes	4x125 g	3,4 kg	3,4 kg
Dimensions (mm)	150 x 145 x 55	299 x 150 x 170	299 x 150 x 170
PALETITZACIÓ	Sol.licitar la fitxa logística al departament comercial		

4. CONDICIONS EMMAGATZEMATGE:

Conservar i transportar en fred, entre 1 i 8 °C. Manipular amb compte, evitant cops i altres agressions.

4. NORMATIVA APLICABLE**Reglament (UE) N° 852/2004** del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) N° 853/2004** del Parlament Europeu i del Consell de 29 de abril de 2004 pel que s'estableixen normes específiques de higiene dels aliments d'origen animal. (Així com les seves modificacions posteriors).**RD 179 / 2003** del 14 de febrer pel que s'aprova la Norma de Qualitat del iogurt.**RD 176/2013** del 8 de març, pel qual es derogant total o parcialment determinades reglamentacions y normes de qualitat.**DOGC n° 3679** –17 / 07 / 02. Llei 20 / 2002 del 5 de juliol de Seguretat alimentaria.**RD1334 / 1999** del 21 de juliol pel que s'aprova la Norma General d'Etiquetatge Presentació i publicitat dels productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**RD 1801/2008** de 3 de novembre pel que s'estableixen normes relatives a les quantitats nominals per productes envasats i al control del seu contingut efectiu. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) N° 10/2011** de la Comissió de 14 de gener de 2011 sobre materials y objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments. (Així com les seves modificacions posteriors).**RD 1728/2007**, de 21 de desembre, pel que s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector làctic. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglamento (CE) 2073/2005** del 15 de Novembre relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) N° 1881/2006** de la Comissió de de 19 de desembre de 2006 pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants al productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) No 37/2010** DE LA COMISIÓ de 22 de desembre de 2009 relatiu a les substancies farmacològicament actives i la seva classificació pel que fa referencia als límits màxims de residus als productes alimenticis d'origen animal.. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (CE) 178/2002** pel que s'estableixen els principis i els requeriments generals de la legislació alimentaria, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentaria i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentaria. (Així com les seves modificacions posteriors).**5. ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT (OGM):**

D'acord a l'establert al Reglament (CE) n° 1829/2003 del Parlament Europeu y del Consell de 22 de setembre de 2003 sobre aliments i pinsos modificats genèticament i del Reglament (CE) n° 1830/2003 del Parlament Europeu i del Consell de 22 de setembre de 2003 relatiu a la traçabilitat i al etiquetat de organismes modificats genèticament i a la traçabilitat dels aliments i pinsos produïts a partir d'aquets, i pel que es modifica la Directiva 2001/18/CE, es declara l'absència de utilització de OGM en el present producte.

6. ALTRES:

NOTA: El format HORECO es serveix a Hostaleria, Restauració i Col·lectivitats.

PRODUCTE ELABORAT A SANTA PAU, PARC NATURAL DE LA ZONA VOLCÀNICA DE LA GARROTXA (CATALUNYA)