



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

FT-007Rev 13
Des-16**PRODUCTE:****IOGURT DESNATAT LLIMONES****CODI: LY 08
LY 25****1. PRODUCTE****1. LLISTA INGREDIENTS:****Llet** fresca desnatada(92,7%), **llet** desnatada en pols, proteïnes de **llet**, aroma natural, ferment làctics, edulcorants: sucralosa i glucòsids d'esteviol.**2. VALOR NUTRICIONAL MITJÀ:**

3.

	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	209,2 / 49,7	0,2±0,1	0,1±0,1	6,9±0,5	6,9±0,5	4,9±0,2	0,19	108,8

4. DENOMINACIÓ LEGAL DEL PRODUCTE: Iogurt edulcorat desnatat gust de llimona

5. INFORMACIÓ AL·LÈRGIC: Conté llet.

6. CONSUM PREFERENT: 35 dies

7. NÚMERO REGISTRE SANITARI: 15 – 01801 /GE

8. 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:**3. *Listeria monocytogenes* - <100 ufc/g (comercialitzats al llarg de la seva vida útil)**4. ORGANOLÈPTIQUES:**

Aspecte / Color: Iogurt blanc quallat al que no s'ha afegit colorants.

Gust / Olor : Característic a llimona.

3. LOGÍSTICA

1. CODI EAN: 8 424395141254

2. ENVÀS / EMBALATGE:**Format Pack:** Vas de poliestirè blanc amb tapa de plàstic alumínic **envoltat per un agrupador de cartró** i embalat en caixes de 6 packs**Format HORECO:** Vas de poliestirè blanc, amb tapa de plàstic alumínic. Embalat 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 (CE) N o 1333/2008** DEL PARLAMENT EUROPEU I DEL CONSELL de 16 de desembre de 2008 sobre additius alimentaris.**REGLAMENT (UE) N o 1131/2011** DE LA COMISSIÓ de 11 de novembre de 2011 pel que es modifica l'annexa II del Reglament (CE) n o 1333/2008 del Parlament Europeu i del Consell pel que respecta a los glucòsids d'esteviol**Ordre SCO/3317/2007** de 8 de novembre pel que s'estableixen les normes d'identitat i puresa dels edulcorants utilitzats als productes alimenticis.**Reglament (UE) N o 852/2004** del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene del productes alimenticis. (Així com les seves modificacions posteriors).**Reglament (UE) N o 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 o 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 o 10/2011** de la Comissió de 14 de gener de 2011 sobre materials y objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb alimentes. (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 o 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 COMISSION 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 o 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 o 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)

Al generar-se informàticament aquest document no va signat.