

 <p><b>VAL de CINCA</b> rebaño propio</p>	<p><b>FICHA DE TÉCNICA DEL YOGUR</b></p>	<p><b>Código: R-17</b></p> <p>Revisión: 01 Fecha: Sept 2019 Página 1 de 3</p>
--	--	---

**DENOMINACIÓN DE VENTA:** yogur natural de oveja

**DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:**

Lactium Fonz S.L.

C/ Cantera s/n

22422 Fonz (Huesca)

**REGISTRO SANITARIO :** 1506052/HU

**INGREDIENTES :**

- leche pasteurizada de oveja
- fermentos lácticos : Streptococcus thermophilus  
Lactobacillus bulgaricus

**ALÉRGENOS:**

- leche

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

- pH 4,00 – 4,60
- aw 0,98
- sal 0,09%

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g**

- Valor energético 429 kJ / 103 kcal
- Grasa 7,0 g
- Grasa saturada 5,1 g
- Hidratos de carbono 4,6 g
- Azúcares 2,0 g
- Proteínas 5,4 g
- Sal 0,1 g

## **TRAZABILIDAD Y LOTE**

Trazabilidad a partir del nº de lote que se pone en el albarán de venta y en el etiquetado del producto.

El nº de lote está compuesto por 7 dígitos numéricos: dos primeros son el día de producción, dos segundos son el mes de producción, dos terceros son el año de producción y el último dígito el número de cuba de producción.

## **PRESENTACIÓN :**

- Tarro de vidrio de 125 g y 675 g
- Cubo de plástico de 2.000 g

Envases de uso alimentario que cumplen Reglamento (CE) nº 1935/2004, Reglamento (CE) nº 10/2011, Reglamento (CE) nº 2023/2006 y Real Decreto 866/2008.

## **ETIQUETADO :**

- Denominación de venta : yogur natural de oveja de rebaño propio.
- Ingredientes
- Origen de la leche : España
- Registro sanitario
- Identificación del establecimiento
- Información nutricional
- Peso neto
- Lote y fecha de consumo preferente.
- Modo de empleo en 675 g y 2.000 g: una vez abierto de puede consumir en 20 días
- Sello de Artesanía alimentaria
- Logotipo de ecoembes
- Conservar en frío

## **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Reglamento (UE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.**

- Criterios de Seguridad Alimentaria:
  - *Listeria monocytogenes* n=5, ausencia en 25 g.
- Criterios de Higiene:
  - Enterobacterias n=5, c=2, m<1 , M=5

## **ELABORACIÓN :**

Pasteurización de la leche de oveja a 90°C, enfriamiento a 45°C, adición de los fermentos lácticos, envasado, etiquetado, incubación a 42°C en 6 horas y después de alcanzar un pH menor o igual a 4,6, enfriamiento rápido con abatidor y conservación en refrigeración a temperatura menor o igual a 6°C.

**ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN :**

- Refrigeración a temperatura menor o igual a 6°C
- Comercialización directa en el propio establecimiento o transporte desde la quesería a comercios y restaurantes con vehículo propio refrigerado.

**VIDA DEL PRODUCTO :**

Consumir preferentemente antes del día/mes/año ( 35 días desde su elaboración)

**POBLACIÓN DESTINO :**

- Consumidor final directamente, cuando los productos son comercializados en la propia quesería.
- Comercios que almacenan y hacen llegar el producto al consumidor final, sin ninguna manipulación más que el almacenamiento previo.
- Restauración.
- Producto no apto para intolerantes a la lactosa.

**USO ESPERADO :**

En la restauración y consumidor final, nuestros productos no necesitan cocción ni calentamiento previo, aunque pueden ser calentados o formar parte de recetas.

