



MANUAL DE DEFINICIÓN DE PRODUCTOS YOGURES BATIDOS

Página 1 de 2

Rev.: 2

Yogur batido natural cubos

Ref.: JET EXTRAMAR

Denominación legal: Yogur batido			
Denominación comercial: Yogur enriquecido en nata			
Descripción producto: Yogur batido elaborado con leche entera enriquecida con leche en polvo desnatada, fermentada por la acción de fermentos lácticos seleccionados			
Ingredientes: Leche entera de vaca, leche en polvo desnatada, fermentos lácteos activos.			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor medio por 100g)			
Valor Energético	322 kJ / 77 kcal		
Grasas	4,3 g		
De los cuales Ácidos Grasos Saturados	2,9 g		
Hidratos de Carbono	5,2 g		
De los cuales Azúcares	3,8 g		
Proteínas	4,2 g		
Sal	0,3 g		
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS			
COLOR	Blanco crema de la leche.	pH	4,1- 4,5
OLOR	Láctico.	Peso neto	3,5 kg
SABOR	Suavemente ácido a yogur.	Viscosidad (cpsx1000)	10-19
TEXTURA	Cremosa, brillante y lisa.	Extracto seco total (%)	13 – 14.5
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
SEGURIDAD	Listeria Monocytogenes	Ausencia en 25 gr	
HIGIENE	Enterobacterias	< 10 ufc / g	
	Mohos y levaduras	ausencia	
FLORA LÁCTICA ACTIVA			MAYOR DE $5,7 \cdot 10^7$ ufc/g
PRESENTACIÓN			
UNIDAD DE VENTA	Cubo de plástico cerrado con aluminio y provisto de tapa plástica		
CIERRE	Hermético con lámina de aluminio termosellado		
PACKAGING	Etiqueta en la pared del cubo donde se indica toda la información legal y la fecha de caducidad.		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Cubo de plástico co nasa y etiqueta		
INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA			
CONSERVACIÓN: Entre +1°C y +7 °C.			
FECHA DE CADUCIDAD: Indicada con dos dígitos para el día y dos dígitos para el mes.			
ALERGENOS: Contiene leche y otros derivados lácteos incluida la lactosa.			
USO PREVISTO			
La crema de yogur griego se consume directamente en frío como postre o crema de yogur, como ingrediente para otros platos. Esta dirigido al mercado de hostelería, colectividades y restauración a través de distribuidores, para que sea utilizado al todo el público en general, excepto aquel que sea alérgico a la leche, lactosa y derivados lácteos.			



**MANUAL DE DEFINICIÓN DE PRODUCTOS
YOGURES BATIDOS**

Página 2 de 2

Rev.: 2

Yogur batido natural cubos

Ref.: JET EXTRAMAR

Validado por: FANNY DHEILLY – Resp. Calidad y Desarrollo



Fecha. 17/12/2014