Denominación del producto

Kéfir – Leche fermentada

Peso Neto

500 g

Ingredientes

Leche pasteurizada de vaca y fermentos lácticos.

Información nutricional - valor

Valor energético	286 kJ / 68 kcal
Grasas	4,3 g
de las cuales saturadas	2,9 g
Hidratos de carbono	4,0 g
de los cuales azúcares	4,0 g
Proteínas	3,5 g
Sal	0,2 g

Criterios microbiológicos

L. monocytongenes	Ausencia / 25 g

Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

Requerimientos de conservación

Mantener a temperatura entre 2º y 6º C. No congelar

Caducidad

35 días después de su fabricación siempre que se respeten las temperaturas indicadas de refrigeración.

Características producto acabado

Tipo de envase

Tarro y tapa de papel y polietileno con opérculo de papel con poliéster metalizado y laca.

Medidas

ϕ = 9,5 cm h = 12,8 cm

Peso envase

20 g

Tipo de caja

Caja de cartón de 4 unidades.

Medidas

L:19,5cm a:19,5cm h:13,5cm

Peso caja

106 g

Palet

24 cajas por capa y 7 capas por palet
168 cajas por palet

Medidas palet

L: 120 cm a: 80 cm h:98 cm

Código EAN

8424790111005

Código EAN

18424790111002

Datos empresa

El Pastoret de la Segarra, S.L.
Pol. Ind. Bosc del Ferran – 25270 Sant Guim de Freixenet (Lleida)
Tel.:973 55 60 39 - Fax: 973 55 62 42
www.pastoret.com - info@pastoret.com R.S.I. 15.01204/L

PASTORET
LA SEGARRA
· FAMILIA PONT ·

Tratamiento y Procesado

Pasteurización, fermentación y enfriado.

Instrucciones de uso

- Mantener en frio hasta su consumo.
- Una vez se ha excedido la fecha de caducidad NO INGERIR.

Uso Previsto

- Producto destinado a toda la población en general a excepción de aquellas personas que tengan intolerancia / alergia a la **LECHE y sus derivados (incluida la lactosa)**.
- Puede consumirse como postre o durante cualquier momento del día.

Características Físico-Químicas

pH	inferior a 4,5