



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

IOGURT NATURAL

Codi: FT-LAC-001
Revisió: 21
Data revisió: 10/02/2020

1. DADES DEL PRODUCTE

Denominació comercial	iogurt natural
Denominació legal	iogurt natural
Descripció del producte	Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> i <i>Streptococcus thermophilus</i> , amb pH inferior a 4,6. El conjunt de microorganismes productors de la fermentació làctica ha de ser viable i estar present a la part làctia del producte final en una quantitat mínima de 1×10^7 unitats formadores de colònies per gram o mil·lilitre.

2. DADES DEL FABRICANT

Raó social	La Fageda Fundació
Adreça	Els Casals - 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa
Atenció al client	972681010
Pàgina web	www.fageda.com
Registre general sanitari (RGS)	15.01801/GE

3. COMPOSICIÓ DEL PRODUCTE

Ingredients	Llet fresca pasteuritzada, llet desnatada en pols i ferments làctics.
Origen de la llet	Girona (Espanya)

4. INFORMACIÓ NUTRICIONAL

VALOR MITJÀ PER 100 g			
Valor energètic	kJ	292,7 kJ	
	kcal	69,9 kcal	
Greixos (g)		3,3 g	
dels quals: saturats (g)		2,2 g	
Hidrats de carboni (g)		6 g	
dels quals: sucres (g)		6 g	
Proteïnes (g)		4 g	
Sal (g)		0,14 g	
Calci (mg)		107,2 mg	(13,4 % VRN*)
* VRN: Valor de referència de nutrients			

5. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES

Aspecte	Superfície regular, brillant; sense grans quantitats de bombolles; absència de sèrum; i parets de l'envàs amb producte adherit.
Color	Blanc trencat
Textura	Quall ferm sense grumolls.
Aroma	Característic a lactofermentat

6. CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES

Paràmetre	Objectiu
pH	< 4,6 (segons el RD 179/2003)



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

IOGURT NATURAL

Codi: FT-LAC-001
Revisió: 21
Data revisió: 10/02/2020

7. CARACTERÍSTIQUES HIGIÈNICO-SANITÀRIES

Característiques microbiològiques	Límit	
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detecció / 25 g	(Segons el Reglament 2073/2005)
Contaminants	Continguts màxims	
Suma de dioxines (EQT PCDD/F-OMS)	3,0 pg / g greix	
Suma de dioxines i PCBs similars a les dioxines (EQT PCDD/F-PCB OMS)	6,0 pg / g greix	(segons el Reglament 1881/2006)
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 i PCB180 (CIEM - 6)	40 ng / g greix	
Melamina	2,5 mg / kg	

8. VIDA ÚTIL

Vida útil	42 dies	
Tipus de llegendes	Consumir preferentment abans del	
Format d'indicació de la data	DD/MM/AA	
Lloc d'indicació	A la part superior de l'envàs Per al format Pack, en un lateral de l'agrupador	
Segona vida útil	N/A	

9. IDENTIFICACIÓ DEL LOT

Format del lot	El lot correspon a la data de consum preferent i l'hora de fabricació	
Lloc d'indicació	A la part superior de l'envàs Per al format Pack, en un lateral de l'agrupador	

10. CONDICIONS DE CONSERVACIÓ

Condicions de conservació	Conserveu-lo refrigerat entre 1 i 8 °C.	
Precaucions	Manipuleu amb compte, evitant cops i altres agressions.	

11. DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

AL·LÈRGENS	Presència en l'aliment	Possibles traces / presència accidental	Causa / procedència
Cereals que continguin gluten com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin, i productes derivats.	NO	NO	
Crustacis i productes a base de crustacis.	NO	NO	
Ous i productes a base d'ou.	NO	NO	
Peix i productes a base de peix.	NO	NO	
Cacauets i productes a base de cacauets.	NO	NO	
Soja i productes a base de soja.	NO	NO	
Llet i derivats (inclosa la lactosa).	SI	NO	Com ingredient del producte
Fruits de clofolla com ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d'Austràlia, i productes derivats.	NO	NO	
Api i productes derivats.	NO	NO	
Mostassa i productes derivats.	NO	NO	
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.	NO	NO	
Anhidrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO ₂ total.	NO	NO	
Tramussos i productes a base de tramussos.	NO	NO	
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.	NO	NO	



FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

IOGURT NATURAL

Codi: FT-LAC-001
Revisió: 21
Data revisió: 10/02/2020

12. DECLARACIÓ D'ORGANISMES MODIFICATS GENÈTICAMENT

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

13. LOGÍSTICA

Formats de venda	Gran consum i comerç tradicional	Hostaleria i col·lectivitats
Codi de venda	LY24	LY01
Codi EAN	8424395141247	EAN8: 84199270 EAN13: 8424395888241
Característiques de l'envàs primari	Vas de poliestirè blanc, amb tapa de plàstic alumínic, envoltat per un agrupador de cartró	Vas de poliestirè blanc, amb tapa de plàstic alumínic.
(Per a informació sobre pesos, dimensions, encaixat i paletitzat, veure la Fitxa Logística)		

14. LEGISLACIÓ APLICABLE AL PRODUCTE

Real Decreto 1334/1999, de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetat, presentació i publicitat dels productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions. (Únicament queden vigents els articles 12 i 18)

Reglament (CE) n° 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener, pel que s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària; així com les seves posteriors modificacions.

Llei 20/2002, de 5 de juliol (DOGC n° 3679 - 17/07/02), de Seguretat Alimentària.

Reglament (CE) n° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene del productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (CE) n° 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, pel que s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliment d'origen animal; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (CE) n° 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'octubre, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Reglament (CE) n° 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (CE) n° 1881/2006 de la Comissió, de 19 de desembre, pel que es fixa el contingut màxim de determinats contaminants en els productes alimentaris; així com les seves posteriors modificacions.

Reglament (UE) n° 37/2010 de la Comissió, de 22 de desembre, relatiu a les substàncies farmacològicament actives i la seva classificació pel que fa referència als límits màxims de residus en els productes alimentosos d'origen animal; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 135/2010, de 12 de febrer, pels que es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris

Reglament (UE) n° 10/2011 de la Comissió, de 14 de gener, sobre materials i objectes plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'empreses alimentàries i aliments.

Reglament (UE) n° 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre, referent a la informació alimentària facilitada al consumidor; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen total o parcialment determinades reglamentacions tècnico-sanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

Real Decreto 271/2014, d'11 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per al iogurt.

Real Decreto 1728/2017, de 21 de desembre, pel que s'estableix la normativa bàsica de control que han de complir els operadors del sector lacti; així com les seves posteriors modificacions.

Real Decreto 95/2019, de 1 de març, pel qual s'estableixen les condicions de contractació en el sector lacti i es regula el reconeixement de les organitzacions de productors i de les organitzacions interprofessionals en el sector, i pel que es modifiquen varis reials decrets d'aplicació al sector lacti.

Aquest document no va signat perquè es genera informàticament.