

**1. DADES DEL PRODUCTE**

Denominació comercial	logurt natural cremós sense lactosa
Denominació legal	logurt natural sense lactosa
Descripció del producte	Producte obtingut per fermentació làctica de llet pasteuritzada, mitjançant el cultiu mixt de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> i <i>Streptococcus termophilus</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 $1 \times 10^7$ 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	<a href="http://www.fageda.com">www.fageda.com</a>
Registre general sanitari (RGS)	15.01801/GE

**3. COMPOSICIÓ DEL PRODUCTE**

Ingredients	<b>Llet fresca pasteuritzada, llet desnatada en pols, proteïnes de llet, enzim lactasa i ferments làctics. No apte per a persones al·lèrgiques a la proteïna de llet de vaca.</b> Contingut en lactosa inferior a 0,01%.
Origen de la llet	Girona (Espanya)

**4. INFORMACIÓ NUTRICIONAL**

VALOR MITJÀ PER 100 g			
Valor energètic	kJ	328 kJ	
	kcal	78,2 kcal	
Greixos (g)	3,4 g		
dels quals: saturats (g)	2,3 g		
Hidrats de carboni (g)	6,4 g		
dels quals: sucres (g)	6,4 g		
Proteïnes (g)	5,4 g		
Sal (g)	0,15 g		
Calci (mg)	107,2 mg		(13,4 % VRN*)

\* VRN: Valor de referència de nutrients

**5. CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES**

Aspecte	Superfície regular, brillant, sense bombolles. Absència de sèrum.
Color	Blanc trencat
Textura	Textura cremosa.
Aroma	Aroma a lactofermentat.

**6. CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES**

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



# FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

## IOGURT NATURAL CREMÓS SENSE LACTOSA

Codi: FT- LAC- 015  
 Revisió: 6  
 Data revisió: 20/02/2020

### 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 µg / g greix	
Suma de dioxines i PCBs similars a les dioxines (EQT PCDD/F-PCB OMS)	6,0 µg / 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 llegendada	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
<b>Cereals que continguin gluten</b> com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin, i productes derivats.	NO	NO	
<b>Crustacis i productes a base de crustacis.</b>	NO	NO	
<b>Ous i productes a base d'ou.</b>	NO	NO	
<b>Peix i productes a base de peix.</b>	NO	NO	
<b>Cacauets i productes a base de cacauets.</b>	NO	NO	
<b>Soja i productes a base de soja.</b>	NO	NO	
<b>Lactosa</b>	NO	NO	
<b>Llet i els seus derivats diferents de la lactosa.</b>	SI	NO	Com ingredient del producte
<b>Fruits de clofolla</b> com ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d' Austràlia, i productes derivats.	NO	NO	
<b>Api i productes derivats.</b>	NO	NO	
<b>Mostassa i productes derivats.</b>	NO	NO	
<b>Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.</b>	NO	NO	
<b>Anhídrid sulfurós i sulfits</b> en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO <sub>2</sub> total.	NO	NO	
<b>Tramussos i productes a base de tramussos.</b>	NO	NO	
<b>Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.</b>	NO	NO	



# FITXA TÈCNICA DE PRODUCTE

## IOGURT NATURAL CREMÓS SENSE LACTOSA

Codi: FT- LAC- 015  
Revisió: 6  
Data revisió: 20/02/2020

### 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	LS10	LS01
Codi EAN	8424395141100	EAN8: 84199294 EAN13: 8424395888104
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.*