



## FICHA TÉCNICA

**Código:** 602025

**Ean 13:** 8436039431393

**Dun 14:** 18436039431390

**Denominación legal:**  
YOGUR

**Denominación de venta:**  
YOGUR ALOE VERA 650 g

**Marca comercial:**  
FLOR DE BURGOS

**Peso:** 650 g

**Tipo de Peso:** Fijo

**Origen y/o fabricante:**

Elaborado por Lácteas Flor de Burgos, SL. Dispone de un sistema implantado de Aseguramiento de la Calidad basado en HACCP, con el que garantiza sus productos elaborados.

**Punto verde:**



SI

**Valor:**

**Tipo de envasado:**

Invasado en atmósfera protectora

**Ean 13:**



8436039431393

**Dun 14:**



18436039431390



**Certificaciones:**

- IFS V.6
- ISO9001:2008
- Tierra de Sabor
- Kosher
- Halal

**R.G.S.:**

15.06509/BU

**Ingredientes:**

Yogur (**leche** de vaca pasteurizada y fermentos lácticos (**leche**)) y reparado de Aloe Vera 15% (puré de Aloe Vera (35%), azúcar, agua, dados de Aloe Vera (10%), almidón modificado, conservador (E-202)).

**Conservación y consumo:**

CONSERVAR EN FRÍO ENTRE +0° C / +5° C. Una vez abierto el envase consumir en 3 días. Conservar refrigerado.

**Fecha de caducidad:**

45 días respetando las temperaturas indicadas en refrigeración. Lote y fecha de caducidad en envase.

## INFORMACIÓN ANALÍTICA

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL valores medios por 100 g:**

<b>Valor Energético</b>	<b>423 kJ / 100 kcal</b>
Grasa	2,00
de las cuales Grasas Saturadas	1,30
Hidratos de Carbono	17,00
de los cuales Azúcares	13,00
Proteína	3,50
Sal	0,13

**ESPECIFICACIÓN FÍSICO-QUÍMICA (%):**

Humedad	75,8
Extracto Seco	24,20
Fibra alimentaria	0,54

**Microbiología:**

Escherichia coli	<1000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Enterobacterias	<1000 ufc/g
Salmonella-shigella	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

**Características organolépticas:**

Textura suave, ligera, cremosa. Sabor natural lácteo dulce con un ligero gusto vegetal.

## LOGÍSTICA Y ENVASE

**Materiales de envasado:**

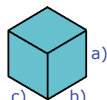
<b>Primario:</b> Cubo Polipropileno (PP)	- Film	- Tapa Polipropileno (PP)
<b>Secundario:</b>	-	-
<b>Terciario:</b> Palet madera	- Film retráctil	-

**Envase:**

**Peso neto envase:** 650 g

**Dimensiones envase en mm:**

a) Alto: 109  
b) Ancho: 112,5  
c) Largo: 112,5



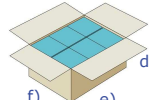
**Unidad de venta:**

**Unidades por caja:** 6

**Peso neto caja:** 3,9 kg

**Dimensiones caja en mm:**

d) Alto: 113  
e) Ancho: 237  
f) Largo: 370,5



**Palet:**

**Cajas por capa:** 10

**Capas por palet:** 13

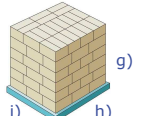
**Cajas por palet:** 130

**Envases por palet:** 780

**Peso neto palet:** 507

**Dimensiones palet en mm:**

g) Alto: 1614  
h) Ancho: 800  
i) Largo: 1200





## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

### Ingredientes alergénicos según la lista directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y 2006/142/CE

- |  |    |
|--|----|
| 1.- Cereales con gluten y derivados (Trigo, Centeno, Cebada, Avena, Espelta, Kamut, Variedades híbridas).....  | NO |
| 2.- Crustaceos y productos con o basados en crustáceos .....   | NO |
| 3.- Pescado y productos con o basados en pescado .....   | NO |
| 4.- Huevos y productos con o basados en ovoproductos .....   | NO |
| 5.- Cacahuets y productos con o basados en cacahuets .....   | NO |
| 6.- Soja y productos con o basados en soja .....   | NO |
| 7.- Leche de vaca y productos lacteos (incluye lactosa: <input checked="" type="radio"/> SI <input type="radio"/> NO ) .....   | SI |
| 8.- Frutos secos y productos con o basados en frutos secos<br>(Almendras, Avellanas, Nueces, Anacardos, Pacanas, Castañas de Pará, Pistachos, Nueces de macadamia, Nueces de Australia)..... | NO |
| 9.- Apio y derivados .....   | NO |
| 10.- Mostaza y derivados .....   | NO |
| 11.- Semillas de sesamo y productos con o basados en semillas de sésamo .....  | NO |
| 12.- Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración 10mg/kg o 10mg/l expresado como so2 .....   | NO |
| 13.- Moluscos y derivados .....  | NO |
| 14.- Altramuz y derivados .....  | NO |

## DECLARACIÓN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS OGM

Todos los productos fabricados por Lácteas Flor de Burgos S.L, NO han sido elaborados con la utilización de ingredientes modificados genéticamente. Por lo tanto, no están incluidos en el campo de aplicación de los Reglamentos Europeos en materia de OGM y no necesitan ningún etiquetado específico.