

Delicatessen De limón

1. Denominación de venta y denominación comercial

Postre lácteo pasteurizado / **Delicatessen De limón**

2. Descripción y modo de empleo

Postre lácteo pasteurizado. Con base de crema de yogur azucarada, queso blanco pasteurizado y zumo de limón. Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con cápsula de metal Twist off y botón de seguridad. Destinado al consumo directo en el propio envase.

3. Códigos de producto y formatos

- (089): Delicatessen De limón 110 gr.

4. Composición cualitativa

Yogur natural azucarado (**leche** entera pasteurizada de vaca, **nata** pasteurizada, azúcar y fermentos lácticos), **queso** blanco pasteurizado, azúcar y zumo de limón (4%).

Contiene leche y sus derivados.

Exento de gluten.

No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. Características

Organolépticas: Color blanco . Consistencia firme y cremosa y en ocasiones espumosa en la parte superior del envase. Sabor y olor propios de su componente cítrico. De forma dispersa puede presentar un grado ínfimo de sinéresis que no supone un defecto del producto.

pH 3,85 ± 0,5

Humedad 65,54 %

Cenizas 0,69 % ± 0,05

Información nutricional

	por 100 g		por porción: 1 env. 110 g		* % IR por porción
Valor energético	784	kJ	864	kJ	10
	188	kcal	207	kcal	
Grasas	10,6	g	11,7	g	17
de las cuales saturadas	7,2	g	7,9	g	40
Hidratos de carbono	20	g	22	g	8
de los cuales azúcares	20	g	22	g	24
Proteínas	2,7	g	3,0	g	6
Sal**	0,26	g	0,28	g	5

* IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2.000 kcal)

** El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento.

Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas.

6. Características microbiológicas

Aplicación del reglamento (CE) nº 2073 / 2005 del 15 noviembre de 2005, modificado por el Reglamento (CE) nº 1441 / 2007: Criterios aplicables a los alimentos listos para el consumo.

7. Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGSEAA.

Vida útil: 80 días tras fecha de producción: 53 días en punto de venta.

Fecha de consumo preferente y Lote:

Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / L-nº). Todo el conjunto compone el lote.

Condiciones de conservación:

Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 1 °C y 8 °C.

RGSEAA (Marca de salubridad): 15.05766/S