



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

GRIEGO NATURAL

Código: FT-LAC-012

Revisión: 16

Fecha: 20/10/2021

1. DATOS DEL PRODUCTO

Denominación comercial	Griego Natural
Denominación legal	Yogur natural estilo griego
Descripción del producto	Producto obtenido por fermentación láctica de leche pasteurizada, mediante el cultivo mixto de <i>Lactobacillus bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i> , con pH inferior a 4,6. El conjunto de microorganismos productores de la fermentación láctica debe ser viable y estar presente en la parte láctea del producto final en una cantidad mínima de 1×10^7 unidades formadoras de colonias por gramo o mililitro.

2. DATOS DEL FABRICANTE

Razón social	La Fageda Fundació
Dirección	Els Casals - 17811 Santa Pau (Girona) Parc Natural de la Garrotxa
Atención al cliente	972681010
Página web	www.fageda.com
Registro general sanitario (RGS)	15.01801/GE

3. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes	Leche fresca pasteurizada, nata , leche desnatada en polvo, proteínas de leche y fermentos lácticos .
Origen de la leche	Girona (España)

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR MEDIO POR 100 g		
Valor energético	kJ	527,4 kJ
	kcal	127 kcal
Grasas (g)		9,8 g
de las cuales: saturadas (g)		5,8 g
Hidratos de carbono (g)		5,6 g
de los cuales: azúcares (g)		5,6 g
Proteínas (g)		4 g
Sal (g)		0,14 g
Calcio (mg)		118,1 mg (11,8%)

* VRN: Valor de referencia de nutrientes

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Superficie regular, brillante. Ausencia de suero. Paredes del envase con producto adherido.
Color	Blanco roto
Textura	Textura cremosa en boca. Este producto se fermenta dentro del tanque y posteriormente se bate para obtener la textura que le caracteriza
Aroma	Característico a lactofermentado

6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Objetivo
pH	< 4,6 (según el RD 179/2003)



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

GRIEGO NATURAL

Código: FT-LAC-012

Revisión: 16

Evisión: 20/10/2021

7. CARACTERÍSTICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Características microbiológicas	Límite	
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detección / 25 g	(Según el Reglamento 2073/2005)
Contaminantes	Contenido máximo	
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	3,0 pg / g grasa	
Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB OMS)	6,0 pg / g grasa	(según el Reglamento 1881/2006)
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)	40 ng / g grasa	
Melamina	2,5 mg / kg	

8. VIDA ÚTIL

Vida útil	42 días	
Tipo de leyenda	Consumir preferentemente antes del	
Formato de indicación de la fecha	DD/MM/AA	
Lugar donde se indica	En la parte superior del envase Para el formato Pack, en un lateral del agrupador	
Segunda vida útil	Para el cubo de 3 kg: Una vez abierto, consumir antes de 7 días	

9. IDENTIFICACIÓN DEL LOTE

Formato del lote	El lote corresponde a la fecha de consumo preferente y la hora de fabricación	
Lugar donde se indica	En la parte superior del envase Para el formato Pack, en un lateral del agrupador	

10. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Condiciones de conservación	Consérvelo refrigerado entre 1 y 8 °C. Para el cubo de 3 kg: Una vez abierto, conservar tapado en el frigorífico y consumir antes de 7 días	
Precauciones	Manipular con cuidado, evitando golpes y otras agresiones.	

11. DECLARACIÓN DE ALÉRGICOS

ALÉRGICOS	Presencia en el alimento	Posibles trazas / presencia accidental	Causa / procedencia
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas, y productos derivados.	NO	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	
Pescado y productos a base de pescado.	NO	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO	
Soja y productos a base de soja.	NO	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SI	NO	Como ingrediente del producto
Frutos de cáscara, és a dir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces del Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia, y productos derivados.	NO	NO	
Apio y productos derivados.	NO	NO	
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado com SO ₂ total.	NO	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

GRIEGO NATURAL

Código: FT-LAC-012

Revisión: 16

Fecha de revisión: 20/10/2021

12. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Se declara ausencia de utilización de OGM en el presente producto de acuerdo a lo que se establece en el Reglamento (CE) nº 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente; y en el Reglamento (CE) nº 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de estos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.

13. LOGÍSTICA

Formatos de venta	Gran consumo y comercio tradicional	Gran consumo (pack de 8)	Hostelería y colectividades	3 kg
Código de venta	LL80	LL46	LL40	LG21
Código EAN	8424395141803	8424395141469	EAN8: 84199393 EAN13: 8424395888401	8424395777217
Características del envase primario	Vaso de poliestireno azul, con tapa de plástico aluminico, envuelto por un agrupador de cartón	Vaso de poliestireno azul, con tapa de plástico aluminico, envuelto por un agrupador de cartón	Vaso de poliestireno azul, con tapa de plástico aluminico	Cubo de plástico

(Para información sobre pesos, dimensiones, encajado y paletizado, ver la Ficha Logística)

14. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios; así como sus posteriores modificaciones. (Únicamente quedan vigentes los artículos 12 y 18)

Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria; así como sus posteriores modificaciones.

Ley 20/2002, de 5 de julio (DOGC nº 3679 - 17/07/02), de Seguridad Alimentaria.

Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios; así como sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal; así como sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios; así como sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; así como sus posteriores modificaciones.

Reglamento (UE) nº 37/2010 de la Comisión, de 22 de diciembre, relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal; así como sus posteriores modificaciones.

Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios

Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos; así como sus posteriores modificaciones.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de empresas alimentarias y alimentos.

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor; así como sus posteriores modificaciones.

Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Real Decreto 271/2014, de 11 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el yogur o yoghurt.

Real Decreto 1728/2017, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo; así como sus posteriores modificaciones.

Real Decreto 95/2019, de 1 de marzo, por el que se establecen las condiciones de contratación en el sector lácteo y se regula el reconocimiento de las organizaciones de productores y de las organizaciones interprofesionales en el sector, y por el que se modifican varios reales decretos de aplicación en el sector lácteo.

Este documento no va firmado porque se genera informáticamente.