

# Calaveruela<sup>®</sup>

## QUESERÍA



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO				
NOMBRE COMERCIAL	<b>YOGUR NATURAL DE OVEJA</b>			
ELABORADO POR	JUAN NARANJO - CALAVERUELA QUESERÍA			
LUGAR DE PRODUCCIÓN	FUENTE OBEJUNA, CÓRDOBA (ESP)			
REGISTRO SANITARIO	ES 15.05696/CO CE			
TIPO DE PRODUCTO	Yogur natural de oveja			
LECHE	PAÍS DE ORIGEN	ESPAÑA	GANADERÍA	PROPIA, EN PASTOREO
	TRATAMIENTO	PASTEURIZADA	ANIMAL	OVEJA
CADUCIDAD	21 días desde fecha de fabricación			
CONSERVACIÓN	Conservar en refrigeración, t< 5 °C			
LOTEADO Y CADUCIDAD	Lote: día, mes y año de fabricación (dd/mm/aa) Fecha de caducidad: + 21 días desde fecha de fabricación (dd/mm/aa)			
FORMATO	Bote de vidrio de 340 ml de capacidad total, con tapa metálica. Ø80,2 mm, alto: 89 mm. Peso bruto: 485 g. Se expide en cajas de cartón rotuladas.			
	Bote de PE alimentario de 750 ml, con tapa del mismo material con pestaña inviolable. Ø mayor: 11,5 cm, alto: 10,5 mm. Peso bruto: 820 g. Se expide en caja de cartón rotuladas.			
	Cubo de PE alimentario, de 6,5 litros de capacidad, con tapa del mismo material con pestaña inviolable. Ø mayor: 18,3 cm. Alto: 27 cm. Se expide en caja de cartón rotuladas.			
	Cubo de PE alimentario, de 11 litros de capacidad, con tapa del mismo material con pestaña inviolable. Ø mayor: 27 cm. Alto: 26,5 cm. Se expide en caja de cartón rotuladas.			
USO ESPERADO	Alimento listo para el consumo. No apto para personas con alergia a la leche o intolerancias a la lactosa.			
MODO DE USO	Consumo directo			
INGREDIENTES por 100 l de leche	Leche pasteurizada de oveja (100 l) y fermentos lácticos (1 g)			
ALÉRGENOS	LECHE			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 g	ENERGÍA kcal (kJ)	100 (415)		
	GRASAS g	6,35		
	De las cuales saturadas	4,1		
	HIDRATOS DE CARBONO	4		
	De los cuales, azúcares	4		
	PROTEÍNAS	5,6		
SAL	0,1			
LÍMITES MICROBIOLÓGICOS (s/. Reglamento CE 2073/2005, modificado por el R. CE 1441/2017)	Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g antes de salir del obrador. Menos de 100 ufc/g a lo largo de su vida útil		
	Salmonella	Ausencia en 25 g		
	Escherichia coli	Ausencia en 25 g		
	Enterotoxina estafilocócica	Ausencia en 25 g		
	Estafilococos coagulasa positivo	n=5, c=2, m=10 <sup>4</sup> , M=10 <sup>5</sup>		
ETIQUETADO: Se adjunta modelo de etiqueta.				

# Calaveruela<sup>®</sup>

## QUESERÍA



### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



#### Yogur natural de oveja Calaveruela

**Ingredientes:** Leche entera pasteurizada de oveja y fermentos lácticos. Origen de la leche: España.  
Lote y fecha de caducidad: ver etiqueta

Conservar entre 1 y 7°C / contenido: **750 ml**  
Elaborado con leche de ganadería propia

Juan Naranjo Serrano  
C/. Aurora 1 - 14298 La Coronada  
Fuente Obejuna, Córdoba  
Tfno: 618 530 555 [www.calaveruelaqueseria.com](http://www.calaveruelaqueseria.com)

ES  
15.05696 / CO  
CE

#### Información nutricional por 100 g

Energía kcal (kJ)	100(415)
Grasas	6,35
de las cuales: saturadas	4,1
Hidratos de carbono	4
de los cuales: azúcares	4
Proteínas	5,6
Sal	0,1