



FICHA TÉCNICA

YOGUPUR NATURAL

1. DESCRIPCIÓN:

Preparado lácteo en polvo para la elaboración de postre sabor “Yogur natural”.

2. INGREDIENTES:

- Almidón modificado
- SUERO LÁCTEO
- Grasa vegetal hidrogenada de coco
- Azúcar
- Jarabe de Glucosa
- Acidulante (E-330)
- Aromas
- LACTOSA
- PROTEÍNA DE LA LECHE
- Estabilizantes (E-340ii y E-452i)
- Emulgente (E-471)
- Antiaglomerante (E-341iii)

3. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

(por 100g de producto reconstituido*)

Valor Energético (kJ/100g)	315
Valor Energético (Kcal/100g)	75
Grasas (g)	3,0
• de las cuales saturadas (g)	2,8
Hidratos de Carbono (g)	12
• de los cuales azúcares (g)	5,4
Fibra Alimentaria (g)	0,5
Proteína (g)	0,5
Sal (g)	0,17

(*) 100 gr de producto reconstituido equivalen a 16,67 gr. de Preparado en polvo y 83,33 ml. de agua)

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Consistencia	Color	Olor y sabor
Pulverulenta	Blanco	Yogur

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

Actividad de agua máxima (aw): 0,6

6. REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Según Reglamento CE 2073/2005, RD 135/2010 y modificaciones posteriores.

Recuento en placa de microorganismos Aerobios a 30°C	< 1 · 10 ⁴ ufc/g
Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivo a 37°C	< 1 ufc/g



Detección de Salmonella spp (móvil)	No detectado/25g
Recuento en placa de Mohos y Levaduras	$< 3 \cdot 10^2$ ufc/g
Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/g

7. ENVASADO E IDENTIFICACIÓN DEL LOTE:

Bolsas de 1 Kg. La codificación del lote es numérica y por producción diaria.

8. CONSERVACIÓN:

En lugar fresco y seco. Una vez preparado, mantener en el frigorífico.

9. CONSUMO PREFERENTE:

2 años desde la fecha de fabricación.

10. RENDIMIENTO:

1 Kg = 6 Kg.

11. DOSIS Y MODO DE EMPLEO:

Añadir 1 kg de producto en 5 litros de agua fría. Batir con batidora eléctrica durante 1 minuto y listo para servir.

12. USO PREVISTO:

Apto para población en general excepto personas con intolerancia a la leche y sus derivados (incluida lactosa).

13. ALÉRGENOS

Según Reglamento UE 1169/2011 y posteriores modificaciones.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	Presencia	Trazas
Cereales que contengan gluten	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Pescado y productos a base de pescado	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	SÍ	-
Frutos de cáscara y productos derivados	-	-
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y derivados de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

14.DECLARACIONES:

CONTAMINANTES:

Cumple el contenido máximo de determinados contaminantes y pesticidas en alimentos según Reglamentos UE 2023/915 y CE 396/2005.



PRODUCTOS ALIMENTARIOS PRAL S.A.
Passeig Can Feu, 90, 08205. Sabadell (Barcelona)
Tlfno.93.797.40.06

ENVASES:

Cumple con los requisitos básicos sobre materiales y objetos en contacto con alimentos según Reglamentos CE 1935/2004; CE 2023/2006 y UE 10/2011.

GMO:

Este producto no contiene (ni procede de) organismos genéticamente modificados según Reglamentos 1829/2003/CE y 1830/2003/CE.

RADIACIONES IONIZANTES:

Este producto y sus componentes no ha sido sometido a radiaciones ionizantes de acuerdo con las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE y el RD 348/2001.

ORIGEN:

Producto fabricado en España.



PRODUCTOS ALIMENTARIOS PRAL, S.A

Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria

APROBACIÓN POR CLIENTE: Estimado cliente, tras revisión de esta ficha de especificaciones, solicitamos nos la devuelvan firmada. Se considerarán aceptadas las especificaciones del producto en un plazo de 15 días si no se recibe contestación.

La información facilitada en este documento se basa en nuestro actual conocimiento. La información de este documento ha sido preparada usando datos actualizados al momento de su publicación. Los datos expresados no excluyen al usuario del producto de efectuar sus propios ensayos o análisis. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

Revisado por Dpto. Calidad y SA. Documento no firmado porque se genera informáticamente. Las copias impresas no están controladas.