	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 1 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

1. DEFINICIÓN DE PRODUCTO.

Los Yogures pasteurizados después de la fermentación pasteurizados son productos lácteos de larga vida, obtenidos por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, a los que se aplica un tratamiento térmico posterior, seguido de un envasado aséptico.

Es por tanto un producto de larga vida que conserva sus características sin necesidad de frío a lo largo de su vida comercial.

Denominación legal	Denominación comercial: Pascual
- Yogur pasteurizado después de la fermentación sabor a Fresa.	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Fresa
- Yogur pasteurizado después de la fermentación sabor a Limón.	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Limón.
- Yogur pasteurizado después de la fermentación sabor a Macedonia.	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Macedonia.
- Yogur pasteurizado después de la fermentación sabor a Plátano	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Plátano
- Yogur pasteurizado después de la fermentación sabor a Fresa- Plátano	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Fresa-Plátano.
- Yogur pasteurizado después de la fermentación sabor a Coco	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Coco.
Yogur pasteurizado después de la fermentación Mango	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Mango
Yogur pasteurizado después de la fermentación Vainilla	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Vainilla
- Yogur pasteurizado después de la fermentación Natural	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Natural
- Yogur pasteurizado después de la fermentación Natural Azucarado	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Natural Azucarado
- Yogur pasteurizado después de la fermentación azucarado y enriquecido con nata	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Cremoso Azucarado
- Yogur pasteurizado después de la fermentación azucarado con nata	- Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Estilo Griego


Este documento es de aplicación a todas las referencias de YOGURES NATURALES Y YOGURES SABORIZADOS DESPUES DE LA FERMENTACIÓN DE LA MARCA PASCUAL, fabricadas por CALIDAD PASCUAL S.A.U. en sus instalaciones de carretera de Palencia s/n, 09400 Aranda de Duero (Burgos), con Registro Sanitario número: 15.00220/BU.

2. INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES.

2.1. SABOR FRESA PASCUAL.

2.1.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, **Azúcar**, **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado (E-1422), Gelatina, Colorante: carmines (E-120), Aroma y **Fermentos lácticos**.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)		Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E		
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA		Revisión: 6 Página 2 de 16 Fecha: 20-10-2015		

2.1.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
	Saturadas	1.4		g	1.7	
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
	Azucares	13		g	16	
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ⁽¹⁾ Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

2.2. SABOR LIMON PASCUAL.


2.2.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, **Azúcar**, **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado (E-1422), Gelatina, Colorante: curcumina (E-100), Aroma y **Fermentos lácticos**.

2.2.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
	Saturadas	1.4		g	1.7	
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
	Azucares	13		g	16	
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ⁽¹⁾ Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)		Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 3 de 16 Fecha: 20-10-2015		
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA				

2.3. SABOR MACEDONIA PASCUAL.

2.3.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, Azúcar, **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado (E-1422), Gelatina, Colorantes: curcumina (E-100), carmines: (E-120), Aroma y **Fermentos lácticos**.

2.3.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS :

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
	Saturadas 1.4	g		7% IR *	1.7	
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
	Azucares 13	g		14% IR *	16	
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ^(*) Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

2.4. SABOR PLATANO PASCUAL.


2.4.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, Azúcar, **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado (E-1422), Gelatina, Colorantes: curcumina (E-100), carmines: (E-120), Aroma y **Fermentos lácticos**.

2.4.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
	Saturadas 1.4	g		7% IR *	1.7	
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
	Azucares 13	g		14% IR *	16	
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ^(*) Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)		Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 4 de 16 Fecha: 20-10-2015		
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA				

2.5. SABOR FRESA- PLATANO PASCUAL.

2.5.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, **Azúcar**, **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado (E-1422), Gelatina, Colorantes: curcumina (E-100), carmines: (E-120), Aroma y **Fermentos lácticos**.

2.5.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
Saturadas	1.4	g	7% IR *	1.7	g	9% IR *
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
Azucares	13	g	14% IR *	16	g	18% IR *
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ^(*) Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

2.6. SABOR COCO PASCUAL.


2.6.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, **Azúcar**, **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado (E-1422), Gelatina, Aroma y **Fermentos lácticos**.

2.6.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
Saturadas	1.4	g	7% IR *	1.7	g	9% IR *
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
Azucares	13	g	14% IR *	16	g	18% IR *
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ^(*) Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)		Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E		
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA		Revisión: 6 Página 5 de 16 Fecha: 20-10-2015		

2.7. SABOR MANGO PASCUAL.

2.7.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, **Azúcar**, **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado (E-1422), Gelatina, Colorantes: curcumina (E-100), carmines: (E-120), Aroma y **Fermentos lácticos**.

2.7.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
Saturadas	1.4	g	7% IR *	1.7	g	9% IR *
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
Azucares	13	g	14% IR *	16	g	18% IR *
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ^(*) Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

2.8. SABOR VAINILLA PASCUAL.


2.8.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, **Azúcar**, **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado (E-1422), Gelatina, Colorante beta-caroteno (E-100), Aroma y **Fermentos lácticos**.

2.8.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
Saturadas	1.4	g	7% IR *	1.7	g	9% IR *
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
Azucares	13	g	14% IR *	16	g	18% IR *
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ^(*) Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)		Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 6 de 16 Fecha: 20-10-2015		
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA				

2.9. SABOR NATURAL PASCUAL

2.9.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida y **nata** (5,5%) pasteurizadas, Almidón modificado, Gelatina y Fermentos lácticos.

2.9.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	250	kJ	3% IR*	313	kJ	4% IR *
	59	kcal		74	kcal	
Grasas de las cuales	2.3	g	3% IR *	2.9	g	4% IR *
	Saturadas 1.6	g		8% IR *	2.0	
Hidratos de carbono de los cuales	6.4	g	2% IR *	8.0	g	3% IR *
	Azucares 4.5	g		5% IR *	5.6	
Proteínas	3.3	g	7% IR *	4.1	g	8% IR *
Sal	0.12	g	2% IR *	0.15	g	3% IR *

IR ⁽¹⁾ Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

2.10. SABOR NATURAL AZUCARADO PASCUAL


2.10.a. INGREDIENTES:

Leche desnatada concentrada reconstituida pasteurizada, Azúcar (9%), **Nata** pasteurizada (5%), Almidón modificado, Gelatina y **Fermentos lácticos**.

2.10. b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
Valor energético	384	kJ	5% IR*	482	kJ	6% IR *
	91	kcal		114	kcal	
Grasas de las cuales	2.1	g	3% IR *	2.6	g	4% IR *
	Saturadas 1.4	g		7% IR *	1.7	
Hidratos de carbono de los cuales	15	g	6% IR *	19	g	7% IR *
	Azucares 13	g		14% IR *	16	
Proteínas	3.0	g	6% IR *	3.7	g	7% IR *
Sal	0.11	g	2% IR *	0.14	g	2% IR *

IR ⁽¹⁾ Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kj/2000 kcal)

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 7 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

2.11. CREMOSO NATURAL AZUCARADO PASCUAL/ PASCUAL ESTILO GRIEGO

2.11.a. INGREDIENTES:

Leche concentrada entera reconstituida y **nata** (9,3%) pasteurizadas, **Azúcar** (7,9%), **Almidón modificado** (E-1422), **Gelatina** y **Fermentos lácticos**.

2.11.b. VALORES NUTRICIONALES MEDIOS:

Información Nutricional	Por 100 g		Por porción (100 g)	Por porción (125g)		
	Valor energético	511	kJ	6% IR*	633	kJ
	122	kcal	151		kcal	
Grasas de las cuales	6.5	g	9% IR*	8.1	g	12% IR*
Saturadas	4.4	g	22% IR*	5.5	g	28% IR*
Hidratos de carbono de los cuales	13	g	5% IR*	16	g	76% IR*
Azucares	12	g	13% IR*	15	g	17% IR*
Proteínas	2.9	g	6% IR*	3.6	g	7% IR*
Sal	0.10	g	2% IR*	0.13	g	2% IR*

IR ^(*) Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kJ/2000 kcal)

3. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.

REFERENCIA	Listeria mono cytogenes (u.f.c./25g)	Escherichia coli (u.f.c./g)	Enterobacterias (u.f.c./g)	Micro- organismos Aerobios totales (u.f.c./g)	Mohos y levaduras (u.f.c./g)
- Yogures pasteurizados después de la fermentación- - Pascual: - Natural - Saborizados - Griego azucarado - Natural azucarado	Ausencia	Ausencia	<1	< 100	<10

4. DECLARACIONES ADICIONALES A INCLUIR OBLIGATORIAMENTE.

4.1. PRESENCIA DE ALERGENOS.

Presencia de ingredientes conforme al Reglamento 1169/2011 y modificaciones sucesivas: (Si/No)

- Contiene o puede contener como ingredientes o trazas:

PRODUCTO	¿Contiene alergen?	Gluten	Crustáceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara (frutos secos)	Apio	Mostaza	Sésamo	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
- Yogures pasteurizados después de la fermentación- - Pascual: - Natural - Saborizados - Griego azucarado - Natural azucarado	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No

4.2. PRESENCIA DE GMOs.

Exento de Organismos Genéticamente Modificados.

4.3. PRESENCIA DE PELIGROS ESPECIFICOS.

En cumplimiento con el Reglamento CE N° 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y sucesivas modificaciones.

5. PRESENTACIÓN COMERCIAL.

5.1. AGRUPACIONES COMERCIALES DE YOGURES EN VASOS PREFORMADOS

5.1.a. VASOS PREFORMADOS 100 G. (Agrupaciones 2x2)

A) Unidad de venta:


- a) Pack de 4 vasos preformados de 100 g, con agrupador de cartoncillo.

B) Acondicionamiento

- Bandejas:

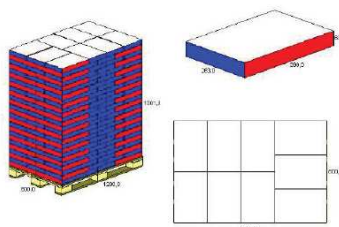
- a) Bandeja de 6 pack de 4 vasos



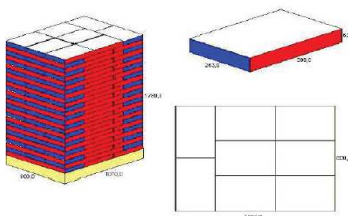
	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 9 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

- Palets:

a) Palet europeo 1200 x 800 mm: 234 bandejas (9 bandejas/capa x 26 capas) con film estirable. (Sin separadores, sin cola de paletizado, opcionalmente con cantoneras)



b) Palet especial 1070 x 800 mm: 208 bandejas (8 bandejas/capa x 26 capas) con film estirable. (Sin separadores, sin cola de paletizado, opcionalmente con cantoneras)



5.1.b. VASOS PREFORMADOS 125 G. (Agrupaciones 2x2)

A) Unidad de venta:

a) Pack de 4 vasos preformados de 125 g, con agrupador de cartoncillo.

B) Acondicionamiento

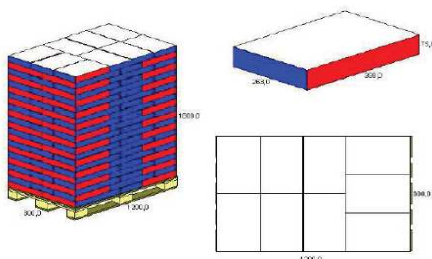
- Bandejas:


a) Bandeja de 6 pack de 4 vasos



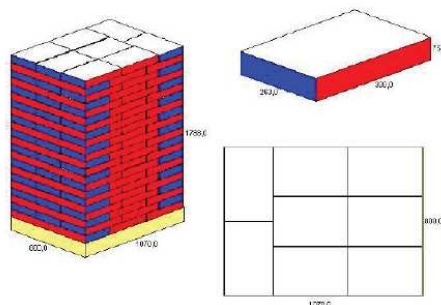
- Palets:

a) Palet europeo 1200 x 800 mm: 198 bandejas (9 bandejas/capa x 22 capas) con film estirable. (Sin separadores, sin cola de paletizado, opcionalmente con cantoneras)



	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 10 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

b) Palet especial 1070 x 800 mm: 176 bandejas (8 bandejas/capa x 22 capas) con film estirable. (Sin separadores, sin cola de paletizado, opcionalmente con cantoneras)




5.2. CODIGOS EAN 13

5.2.a. Pack de 4 unidades de 100 g

Producto Pascual	Unidad 100 gr	Pack 4 unidades 100 g	Bandeja de 2x3 pack	Palet
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Fresa	8410128113049	8410128113667	8410128113674	8410128513665
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Limón	8410128113001	8410128113629	8410128113636	8410128513627
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Macedonia	8410128113056	8410128113681	8410128113698	8410128513689
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Plátano	8410128113032	8410128113643	8410128113650	8410128513641
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Fresa-Plátano	8410128113087	8410128113742	8410128113759	8410128513740
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Coco	8410128113070	8410128113728	8410128113735	8410128513726
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Mango	8410128113094	8410128113766	8410128113773	8410128513764
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Natural	8410128112998	8410128113605	8410128113612	8410128513603
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Natural Azucarado	8410128113063	8410128113704	8410128113711	8410128513702
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Cremoso natural Azucarado Pascual	4 x 100 g	8410128113193	8410128113599	8410128113780
	100 g individual con tapa			8410128119652
	100 g individual tapa + cuchara			8410128119669

5.2.b. Pack de 4 unidades de 125 g

Producto Pascual	Unidad 125 gr	Pack 4 unidades 125 g	Bandeja de 2x3 pack	Palet
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Fresa	8410128112905	8410128111144	8410128111151	8410128513849
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Limón	8410128112806	8410128110840	8410128110857	8410128513801

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 11 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Macedonia	8410128112936	8410128111243	8410128111250	8410128513863
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Plátano	8410128112837	8410128110949	8410128110956	8410128513825
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Fresa-Plátano	8410128112967	8410128111069	8410128111083	8410128513924
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Coco	8410128112950	8410128111045	8410128111052	8410128513900
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Natural	8410128112790	8410128110741	8410128110758	8410128513788
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Natural Azucarado	8410128112943	8410128110987	8410128110994	8410128513887
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Mango	8410128112974	8410128111755	8410128111762	8410128513948
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Sabor Vainilla	8410128122010	8410128122027	8410128122034	8410128122041
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Cremoso natural Azucarado Pascual	8410128113124	8410128111984	8410128111991	8410128514075
Yogur pasteurizado después de la fermentación. Pascual Estilo Griego	8410128120979	8410128121006	8410128121037	8410128121044

6. IDENTIFICACIÓN DE LOTE.

6.1. ENVASES (VASOS)

PD: DD-XX-AAAA HH:MM LN

ED: DD-XX-AAAA E DDD A S BB

PD: Fecha de fabricación.

ED: Fecha de consumo preferente.

DD-XX-AAAA: Día-mes-Año (cuatro dígitos).

HH:MM: **HH:** Hora de envasado **MM:** Minuto de envasado.

E: Máquina envasadora.


DDD: Día natural de envasado.

A: Último dígito del año de envasado

S: Día de la semana (L, M, X, J, V, S, D), Opcional

LN: Línea de llenado (1 ó 2)

BB: Número de boquilla

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 12 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

6.2. AGRUPADORES

PD: DD-XX-AAAA E

ED: DD-XX-AAAA DDD A S

PD: Fecha de fabricación.

ED: Fecha de consumo preferente.

DD-XX-AAAA: Día-mes-Año (cuatro dígitos).

E: Máquina envasadora.

DDD: Día natural de envasado.

A: Último dígito del año de envasado

S: Día de la semana (L, M, X, J, V, S, D), Opcional

6.3. BANDEJAS

Lleva la siguiente codificación.

Familia

Variedad

Formato

Código EAN 13

6.4. PALETS:

Impreso en una etiqueta adherida al palet, llevará los siguientes datos: Nombre del producto y código de referencia, caducidad, lote, cantidad de producto/palet, nº de palet, código de barras.

7. VIDA COMERCIAL.

Se encuentra indicada en los envases y embalajes.

El producto es comercialmente estéril, de larga duración a temperatura ambiente, por tanto carece de caducidad aunque se recomienda un consumo preferente antes de 274 días desde su fecha de fabricación.

8. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO.


No se necesitan precauciones especiales de conservación ni transporte. Sin embargo, temperaturas altas de almacenamiento, deterioran organolépticamente el producto.

No apilar los palets directamente uno sobre otro, ni colocar otras cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

Uso esperado e inadecuado: El habitual para cualquier tipo de alimento de larga duración; aunque no se requiere frío para su conservación, puede ser refrigerado antes de su consumo por razones organolépticas. No congelar.

Una vez abierto, conservar en el frigorífico y consumir en un plazo de 24 horas

Grupos poblacionales de riesgo: En general, son productos de gran consumo, dirigidos a todo el público de cualquier edad, salvo aquellos con posibles alergias a alguno de sus ingredientes, ver punto 4. En el caso de los diabéticos, y dado que llevan azúcar, deben moderar su consumo y en todo caso consultar con su médico.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 13 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

De acuerdo con la legislación vigente en materia de etiquetado, el etiquetado de los envases proporciona toda la información nutritiva, de composición y conservación, así como cualquier alegación relacionada con un grupo particular de consumidores.

9. LEGISLACIÓN APLICABLE AL PRODUCTO.

Decreto 2484/1967, texto del Código Alimentario Español.

R.D. 271/2014, Por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt.

R.D. 176/2013. Por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

R.D. 191/2011. Sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

R.D. 135/2010, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos Alimenticios.

R.D. 1801/2008. Normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido.

R.D. 1808/1991. Regula las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.

R.D. 890/2011. Modifica la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 1334/1999

R.D. 1245/2008. Modifica la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios.

R.D. 2220/2004 de 26 de noviembre. Por el que se modifica la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios aprobada por el R.D 1334/1999.

R.D. 1334/1999, de 31 de julio. Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, con las modificaciones sucesivas


R.D. 1669/2009, por el que se modifica la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

R.D. 2180/2004. Modifica la norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, aprobada por el R.D. 930/1992.

R.D. 930/1992, por el que se aprueba la Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

R.D. 485/2001, por el que se modifica el R.D. 2001/1995, de 7 de diciembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

R.D. 2001/1995, de 7 de Diciembre. Lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	Página 14 de 16 Fecha: 20-10-2015

R.D. 1118/2007. Modifica el R.D. 142/2002 de 1 febrero. Por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos a colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

R.D. 2196/2004, de 25 de noviembre, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para sus uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización, aprobado por el R.D. 142/2002.

R.D. 142/2002. Por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos a los colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización (y modificaciones sucesivas).

R.D. 4/2004, de 9 de enero, por el que se modifica la Reglamentación técnico-sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales de base para su producción, aprobada por el Real Decreto 1477/1990, de 2 de noviembre.

R.D. 1477/1990. Por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria de los aromas que se utilizan en los productos alimenticios y de los materiales base para su producción.

R.D. 1488/2009. Por el que se aprueba la Reglamentación técnico sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

R.D.1052/2003 de 1 de Agosto. Reglamentación técnico sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

R.D.1728/2007. Normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo.

R.D.640/2006. Por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios

R.D.103/2009.Modifica el R.D. 866/2008, por el que se aprueba la lista de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo

R.D. 866/2008. Por el que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y se regulan determinadas condiciones de ensayo y posteriores modificaciones


Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria destinada al consumidor.

Reglamento 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados producto agrícolas.

Reglamento 1282/2011. Modifica y corrige el Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento 10/2011. Sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos.

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

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 15 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

Reglamento 365/2010. Por el que se modifica el Reglamento (CE) n o 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, en lo que respecta a las enterobacteriáceas en la leche pasteurizada y otros productos lácteos líquidos pasteurizados y a Listeria monocytogenes en la sal.

Reglamento de la CE 1441/2007. Por el que se modifica el Reglamento CE 2073/ 2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) N° 2073/2005. Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento 2597/97. Por el que se establecen las normas complementarias de la organización común de mercados en el sector de la leche y de los productos lácteos en lo que se refiere a la leche de consumo.

Reglamento n° 594/2012 de la Comisión, de 5 de julio de 2012, por el que se modifica el Reglamento (CE) n° 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las dioxinas y melamina en los productos alimenticios.

Reglamento 420/2011, Modifica al Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) N° 1881/2006. Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 109/2008. Por el que se modifica el Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos

Reglamento 107/2008. Por el que se modifica el Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Reglamento 1924/2006. Relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y posteriores modificaciones.


Reglamento 1020/2008 Modifica los anexos II y III del Reglamento 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como el reglamento 2076/2005 en lo relativo al marcado de identificación, la leche cruda y los productos lácteos, los huevos y ovoproductos y determinados productos de la pesca

Reglamento1662/2006, que modifica el reglamento n° 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 853/2004. Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y posteriores modificaciones.

Reglamento 852/2004. Relativo a la higiene de productos alimenticios y posteriores modificaciones.

Reglamento 931/2011, de 19 de Septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento 178/2002 para los alimentos de origen animal.

	MANUAL DE ESPECIFICACIONES (MEMORIA DE ELABORACIÓN)	Código: ES-PT-CP-AR-YP-000 Y/E Revisión: 6 Página 16 de 16 Fecha: 20-10-2015
	YOGURES NATURALES Y SABORIZADOS PASCUAL SIXTINA	

Reglamento 178/2002. 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.

Reglamento (UE) nº 1129/2011 de la Comisión, de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo para establecer una lista de aditivos alimentarios de la Unión.

Reglamento 1333/2008, Sobre aditivos alimentarios.

Reglamento 1334/2008. Sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos.

Reglamento CE nº 1829/2003. Sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Reglamento CE nº 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Reglamento 396/2005, relativo a los límites máximos de residuos plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal. Modifica la directiva 91/414/CEE del consejo.

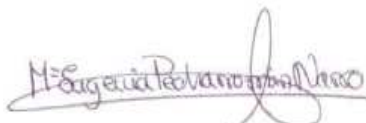

Reglamento No 273/2008, de 5 de marzo de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) no 1255/1999 del Consejo en lo que atañe a los métodos que deben utilizarse para el análisis y la evaluación de la calidad de la leche y de los productos lácteos

Directiva 2000/13/CE. Relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Directiva 95/2/CE relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes Directiva 94/35/CE relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

Directiva 2008/100/CE. Relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios, en lo que respecta a las cantidades diarias recomendadas, los factores de conversión de la energía y las definiciones.

Directiva 90/496/CE. Relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios

Elaborado por:  M ^a Eugenia Pecharromán Narro Dpto. Calidad de producto Calidad Pascual S.A.U.	Aprobado por:  Belén Martín Espeso Jefe de Calidad de producto Calidad Pascual S.A.U.
--	---