

## FICHA TÉCNICA

### YOGUR EN POLVO

#### INFORMACIÓN DE PRODUCTO

DESCRIPCIÓN	Producto en polvo para la elaboración de yogurt líquido
DOSIS	20% ( Es decir 20 gr de producto en polvo por cada 100ml de leche o similares)
MODO DE EMPLEO	Mezclar el yogurt en polvo con la leche fría o el líquido pertinente.
INGREDIENTES	Azúcar, almidón modificado, polidextrosa (E1200), nata en polvo, aroma, estabilizadores: E401, E415, yogurt en polvo, acidulantes: E330, E270, antiapelmazante: E551. Contiene: leche.

#### PARÁMETROS FÍSICOS/ QUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS

COLOR	BLANCO
OLOR	CARACTERÍSTICO
SABOR	CARACTERÍSTICO
APARIENCIA	Producto en polvo de aspecto homogéneo

## MICROBIOLOGÍA

PARÁMETRO	VALOR MÁXIMO
Aerobios mesófilos	<10000 ucf/g
Mohos	< 500 ufc/g
Levaduras	< 500 ucf/g
E. Coli	< 3 ucf/g
Salmonella	Ausencia /25 g
S. Aureus	Ausencia /0,1g
Clostridios sulfitorreductores	< 10 ufc/g

El producto Yogur en polvo contiene ingredientes susceptibles de desarrollar una **alergia u otras reacciones de incompatibilidad**: Leche y sus derivados (incluida la lactosa), excepto lactosuero, utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas y lactitol.

## OMG

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) con el etiquetado obligatorio de conformidad con las directivas de la CE N.º 1829/2003 y N.º 1830/2003.

Los detalles de los productos constituyen una descripción del producto. Las sustancias naturales, en particular, pueden dar lugar a fluctuaciones en su composición y, en consecuencia, en sus propiedades. Sin reconocer ningún derecho en un procedimiento judicial, nos esforzamos para compensar este efecto con las medidas adecuadas a fin de preservar los rasgos específicos de aplicación.