

1. Denominación de venta y denominación comercial	Comida preparada con tratamiento térmico. Postre lácteo pasteurizado (RD 3484/2000) / Delicatessen Delimón ®																																						
2. Descripción y modo de empleo	Postre lácteo pasteurizado. Con base de crema de yogur azucarada pasteurizada, crema de queso y zumo de limón. Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con capsula de metal Twist off y botón de seguridad. Destinado al consumo directo en el propio envase.																																						
3. Códigos de producto y formatos	- (089): Delicatessen Delimon 110 gr.																																						
4. Composición cualitativa	Crema de yogur natural azucarada (63%) (leche entera pasteurizada de vaca, nata pasteurizada, azúcar y fermentos lácticos), queso blanco pasteurizado, azúcar y zumo de limón (4%). Contiene leche y sus derivados Exento de gluten No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)																																						
5. Características organolépticas	Color blanco . Consistencia firme y cremosa y en ocasiones espumosa en la parte superior del envase. sabor y olor propios de su componente cítrico. De forma dispersa puede presentar un grado ínfimo de sinéresis que no supone un defecto del producto.																																						
6. Características físico - químicas	pH	3,85 ± 0,5																																					
	Humedad	65,54 %																																					
	Cenizas	0,41 %																																					
7. Valor nutricional	<table><thead><tr><th></th><th>por 100 g</th><th>por porción: 1 env. 110 g</th><th>* % IR por porción</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>784 kJ 188 kcal</td><td>864 kJ 207 kcal</td><td>10</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>10,6 g</td><td>11,7 g</td><td>17</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>7,2 g</td><td>7,9 g</td><td>40</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>20 g</td><td>22 g</td><td>8</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>20 g</td><td>22 g</td><td>24</td></tr><tr><td>Fibra alimentaria</td><td>0,7 g</td><td>0,8 g</td><td></td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>2,7 g</td><td>3,0 g</td><td>6</td></tr><tr><td>Sal**</td><td>0,26 g</td><td>0,28 g</td><td>5</td></tr></tbody></table> * IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ / 2.000 kcal) ** El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento. Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas, como de análisis nutricionales certificados por la empresa independiente.				por 100 g	por porción: 1 env. 110 g	* % IR por porción	Valor energético	784 kJ 188 kcal	864 kJ 207 kcal	10	Grasas	10,6 g	11,7 g	17	de las cuales saturadas	7,2 g	7,9 g	40	Hidratos de carbono	20 g	22 g	8	de los cuales azúcares	20 g	22 g	24	Fibra alimentaria	0,7 g	0,8 g		Proteínas	2,7 g	3,0 g	6	Sal**	0,26 g	0,28 g	5
	por 100 g	por porción: 1 env. 110 g	* % IR por porción																																				
Valor energético	784 kJ 188 kcal	864 kJ 207 kcal	10																																				
Grasas	10,6 g	11,7 g	17																																				
de las cuales saturadas	7,2 g	7,9 g	40																																				
Hidratos de carbono	20 g	22 g	8																																				
de los cuales azúcares	20 g	22 g	24																																				
Fibra alimentaria	0,7 g	0,8 g																																					
Proteínas	2,7 g	3,0 g	6																																				
Sal**	0,26 g	0,28 g	5																																				
8. Características microbiológicas	<table><tbody><tr><td>Aerobios mesófilos</td><td>< 10⁵</td></tr><tr><td>Enterobacterias (lactosa positiva)</td><td>< 10²</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>ausencia</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>< 10²</td></tr><tr><td>Salmonella spp.</td><td>ausencia</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes</td><td>ausencia</td></tr></tbody></table> Aplicación de normas microbiológicas internas para comidas preparadas con tratamiento térmico.			Aerobios mesófilos	< 10 ⁵	Enterobacterias (lactosa positiva)	< 10 ²	Escherichia coli	ausencia	Staphylococcus aureus	< 10 ²	Salmonella spp.	ausencia	Listeria monocytogenes	ausencia																								
Aerobios mesófilos	< 10 ⁵																																						
Enterobacterias (lactosa positiva)	< 10 ²																																						
Escherichia coli	ausencia																																						
Staphylococcus aureus	< 10 ²																																						
Salmonella spp.	ausencia																																						
Listeria monocytogenes	ausencia																																						
9. Vida util, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGS.	Vida útil: 75 días tras fecha de producción: 50 días en punto de venta Fecha de consumo preferente y Lote: Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / Lnº).Todo el conjunto compone el lote Condiciones de conservación: Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 1 °C y 8 °C Mercancía en tránsito máximo 8 ° C 24- 36 horas. RGS (marca de salubridad): 15.05766/S																																						
10. Etiquetado:	anexo 1																																						