



YOGUR BEBIBLE SABOR DURAZNO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Yogur bebible descremado sabor durazno.
Proceso: producto obtenido de la fermentación láctea de la mezcla de suero fresco de quesería y leche estandarizada, previamente pasteurizada. A través de la acción de cultivos protosimbóticos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *Termophilus*

CONDICIONES DE CONSERVACION Y TRANSPORTE

Este producto debe ser conservado y transportado en condiciones de refrigeración, temperatura entre 4 y 7 °C.

VIDA ÚTIL
60 días desde la fecha de envasado

PRESENTACIÓN

Contenido: 1 litro

Envase primario:
sachet de polietileno

Envase secundario:
cajón plástico retornable

IDENTIFICACIÓN

En cada envase se identifica:
Lote: Inicial de la envasadora
dd-mmhh-minmin
Venc: dd/mm/aa

ESPECIFICACIÓN SENSORIAL

Consistencia: Líquida
Textura: suave, sin grumos
Color: naranja tenue
Sabor y olor: Suave no muy ácido, característico a durazno



INGREDIENTES

Leche descremada pasteurizada, suero lácteo, azúcar, almidón de maíz, fermento láctico, colorante natural (INS 160b), aromatizante, saborizante artificial de durazno.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

| Determinación | Límite | Método de ensayo | Referencia |
|----------------------------------|----------|---------------------|---------------|
| Acidez (g de ácido láctico/100g) | 0.6-2.0 | Valoración | FIL 150:1991 |
| Materia grasa láctea (g/100g) | Máx. 0.5 | FIL 116A:1987 | FIL 116A:1987 |
| Proteínas lácteas (g/100g) | min 2.9 | Laboratorio externo | Kjeldhal |

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

| Determinación | Límite | Método de ensayo | Referencia |
|--|----------|------------------|-------------------|
| Recuento de bacterias lácticas totales ufc/g | Mín. 107 | petrifilm | FIL 117 A:1988 |
| Coliformes ufc/g (30°C) | < 10 | Placa | FIL 73A: 1985 |
| Coliformes ufc/g (45°C) | < 10 | Placa | APHA 1992c .24(1) |
| Hongos y Levaduras ufc/g | < 10 | Petrifilm | FIL 94B: 1990 |

El producto cumple con las normativas del Reglamento Bromatológico Nacional.

Elaborado por Granja Pocha S.A. UY-138
IC THA 004/313, Nº Reg. Prod. 004/313-116 -
IM. Reg. S.R.A. Nº 22654/121 - IC R.B. Z/19/1486-66

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 200 ml (1 vaso)

| | Cantidad por porción | % VD (*) |
|-------------------|----------------------|----------|
| Valor energético | 133 kcal = 559 kJ | 7 |
| Carbohidratos | 27 g. | 9 |
| Proteínas | 5.8 g. | 8 |
| Grasas totales | 0.2 g. | 0 |
| Grasas saturadas | 0.1 g. | 0 |
| Grasas trans. | 0 g. | --- |
| Fibra alimentaria | 0 g. | 0 |
| Sodio | 98 mg. | 4 |

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidad es energéticas.

Ruta 54 km. 5 - Juan Lacaze - Colonia - Uruguay
Convenio 826, Montevideo - Uruguay - Tel. (598) 2208 8482
E-mail: comercial@granjapocha.com
Web: www.colonial.com.uy