

|                 |                                                     |
|-----------------|-----------------------------------------------------|
| <b>PRODUCTO</b> | <b>Yogur Griego Auténtico Dodoni 8% MG 1 kg x 6</b> |
|-----------------|-----------------------------------------------------|

| <b>DETALLES DEL PRODUCTO</b> |                                                                                                 |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descripción del producto     | Yogur griego auténtico de leche pasteurizada de vaca, 8% materia grasa. País de origen: Grecia. |
| Artículo                     | 4300                                                                                            |
| Ingredientes                 | Leche pasteurizada de vaca, nata, fermentos lácticos.                                           |

| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> |       |          | <b>CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</b> |     |       |
|----------------------------------------|-------|----------|---------------------------------------|-----|-------|
| Parámetro                              | U.M   | Valor    | Parámetro                             | U.M | Valor |
| E. coli                                | /25 g | Ausencia | pH                                    | -   | 5     |
| Salmonella                             | /25 g | Ausencia | Materia seca                          | %   | 19    |
| Listeria                               | /25 g | Ausencia | Materia grasa                         | %   | 8     |
|                                        |       |          |                                       |     |       |
|                                        |       |          |                                       |     |       |

| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</b>                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Aspecto: Suave y cremoso.</p> <p>Color: Blanco natural.</p> <p>Olor: Ligeramente ácido, fresco.</p> <p>Sabor: Ligeramente ácido pero refrescante y agradable.</p> <p>Textura: Suave y homogénea.</p> |

| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g</b> |      |     |  |
|------------------------------------------|------|-----|--|
| Valor energético                         | kJ   | 500 |  |
|                                          | kcal | 120 |  |
| Grasas                                   | g    | 8   |  |
| de las cuales ácidos grasos saturados    | g    | 5   |  |
| Hidratos de carbono                      | g    | 5   |  |
| de los cuales azúcares                   | g    | 5   |  |
| Proteínas                                | g    | 7   |  |
| Sal                                      | g    | 0   |  |
|                                          |      |     |  |
|                                          |      |     |  |
|                                          |      |     |  |
|                                          |      |     |  |

| <b>GMO</b>                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No contiene, no está compuesto ni ha sido producido a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OGM). |

| <b>DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|
|-----------------------------------------------------------------------|

**¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   |    |   |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|---|----|
| 1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   | Si | X | No |
| 2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |   | Si | X | No |
| 3.- Huevos y productos a base de huevo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |   | Si | X | No |
| 4.- Pescado y productos a base de pescado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   | Si | X | No |
| 5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   | Si | X | No |
| 6.- Soja y productos a base de soja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |   | Si | X | No |
| 7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | X | Si |   | No |
| 8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), alféngicos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados |   | Si | X | No |
| 9.- Apio y productos derivados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   | Si | X | No |
| 10.- Mostaza y productos derivados                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   | Si | X | No |
| 11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | Si | X | No |
| 12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |   | Si | X | No |
| 13.- Altramuces y productos a base de altramuces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |   | Si | X | No |
| 14.- Moluscos y productos a base de moluscos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   | Si | X | No |



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

### MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

|                                      |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Población de destino                 | Toda la población, excepto intolerantes o alérgicos a la leche.                                                                                                              |
| Condiciones de conservación          | Conservar a 6 °C. Una vez abierto, consumir en un plazo de 4 días.                                                                                                           |
| Sistema para identificar el producto | Por Lotes.                                                                                                                                                                   |
| Modo de empleo                       | Listo para consumir.                                                                                                                                                         |
| Posible uso incorrecto               | Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto. |

### DATOS LOGÍSTICOS

|                        |                                                 |
|------------------------|-------------------------------------------------|
| Vida útil del producto | 18 días                                         |
| Unidades por caja      | 6 unidades                                      |
| Código EAN 13          | 5201168515138                                   |
| Código EAN 14          | 55201168515133                                  |
| Cajas por palet        | 99 cajas                                        |
| Cajas por capa         | 9 cajas                                         |
| Capas por palet        | 11 capas                                        |
| Medidas de la caja     | 39,00 x 27,00 x 14,50 cm (largo x ancho x alto) |
| Peso neto unidad       | 1,00 kg                                         |

### DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

### SELLO DE SALUBRIDAD

Registro sanitario:

GR  
20.2.200  
UE



Fecha: 05/08/2026  
Revisión: 1

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.