

PRODUCTO	LECHE DESNATADA UHT 1L		
MARCA	RIO DE GALICIA DESNATADA 1L		
ENVASE	BRICK COMBIBLOC ECOPLUS. TAPÓN: COMBISWIFT LP		

ETIQUETADO	Denominación del producto	LECHE DESNATADA UHT 1L e
	Nº de lote	Se compone de ocho dígitos, además de la hora de producción, que identifican el conjunto de envases fabricados con iguales características
	Fecha de consumo preferente	Indica día, mes y año de consumo preferente.
	R.S.I.	15.05514/LU
	De acuerdo con el Reglamento 1169/2011 información sobre alimentos a los consumidores	

USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR	Alérgenos	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
	Fecha de consumo preferente	180 días desde su envasado (Se harán siempre estudios de vida útil a final de fecha)
	Modo de conservación	Tª ambiente. Una vez abierto consérvese en el frigorífico y consumir en los 2-3 días siguientes.
	Lugar de venta del producto	Empresas proveedoras de alimentos.
	Uso Previsto	Frio, caliente o mezclado con otros ingredientes.
	Grupo Vulnerable	Alérgicos o intolerantes a la leche

COMPOSICIÓN	Información nutricional	Por 100 ml	1 Porción (250 ml)**	% IR* (250ml)
	Valor Energético (Kj/kcal)	145 Kj / 34 Kcal	364 Kj / 86 Kcal	4
	Grasas (g)	0,3 g	0,8 g	1,0
	de las cuales saturadas (g)	0,2 g	0,5 g	3,0
	Hidratos de Carbono (g)	4,8 g	12 g	5,0
	de los cuales azúcares (g)	4,8 g	12 g	13,0
	Fibra (g)	0 g	0 g	0
	Proteínas (g)	3,1 g	7,8 g	16,0
	Sal (g)	0,13 g	0,33 g	6,0
	Calcio (mg)	120 mg	300 mg	
* IR: Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)				
** 1 Porción = 250 ml de leche entera				
Número de porciones de este envase: 4				
Ingredientes: Leche desnatada de vaca				
Origen de la leche : España, Galicia				

CARACTERÍSTICAS	Contenido neto	1 LITRO
	Densidad a 20°C	≥ 1,030 g/l
	Homogenización	Diferencia en materia grasa inferior a 0,2
	pH	6,60 ± 0,15
	Ácido	12°D - 16°D
	Punto Crioscópico	> -518 m°C
	Estabilidad al alcohol 80°	Satisfactorio
	Antibióticos	Ausencia
	Características organolépticas	Características, libre de aromas normales
	Sedimento	Ausencia
	Partículas quemadas	Ausencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Control esterilidad con preincubación de 1 día a 30°C	AUSENCIA
	Control esterilidad con preincubación de 7 días a 55°C	AUSENCIA
	Gémenes totales mesófilos, preincubación de 15 días a 30 °C	AUSENCIA
	Liberación de producción a las 72 h: pH (6,55-6,65). Estabilidad al alcohol	OK

CERTIFICADO	IFS, CERTIFICADO SAE
--------------------	----------------------

**DEPARTAMENTO DE CALIDAD****ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO****LECHE UHT RIO de GALICIA DTDA 1 LITRO****E-TE/2.050**

ED.1

enero-23

Página 2 de 2

Elaborado por **Vanesa López Veiga**Aprobado por **Benigna López**

		UNIDAD	CAJA	PALET
		EAN 13	DUN 14	--
FICHA LOGÍSTICA	Código	8412779150183	8412779240181	--
	Número de unidades	1	6	720
	Medidas exteriores (mm) (largo x ancho x alto)	96x61,5x206	282x129x206	1200x800x1120
	Peso (g)	1064	6455	800 Kg
	Volumen (l)	1	6	720
	Número de capas por palet	5		
	Número de cajas por capa	24		
	Número de cajas por palet	120		
	Palets por camión	33		
	Litros por camión	23760		