



DEPARTAMENTO DE CALIDAD

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

## LECHE UHT CREMOSITA SEMI 1 LITRO

E-TE/1.002

ED.1

julio-22

Página 1

Elaborado por **Berta Porral**Aprobado por **Benigna López**

PRODUCTO	LECHE UHT 1L
MARCA	CREMOSITA SEMI 1L
ENVASE	BRICK TETRAPACK MID

ETIQUETADO	Denominación del producto	LECHE UHT BRICK 1LITRO
	Nº de lote	Se compone de ocho dígitos, además de la hora de producción, que identifican el conjunto de envases fabricados con iguales características
	Fechado	Indica día, mes y año de consumo preferente.
	R.S.I.	15.04689/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	Tº 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		Por 100 ml	Por Porción 250 ml	IR( %)
	Valor Energético	192 Kj / 46 Kcal	480 Kj / 114 Kcal	6
	Grasas	1,6 g	4 g	6
	de las cuales saturadas	1,1 g	2,8 g	14
	Hidratos de Carbono	4,7 g	12 g	5
	de los cuales azúcares	4,7 g	12 g	13
	Fibra	0 g	0 g	
	Proteínas	3,1 g	7,8 g	16
	Sal (g)	0,13 g	0,33 g	5
	Calcio	120 mg		
IR: Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)				
Uso previsto	Leche semi de vaca			
Origen de la leche	España, Galicia			
Número de porciones de este envase: 4				

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 - 18°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 35°C	AUSENCIA
	Control esterilidad con preincubación de 7 días a 55°C	AUSENCIA
	Gémenes totales mesófilos, preincubación de 15 días a 35 °C	AUSENCIA
	Liberación de producción a las 72 h: pH (6,50-6,70). Estabilidad al alcohol	OK

CERTIFICADO	IFS, CERTIFICADO SAE, BIENESTAR ANIMAL
-------------	--

INFORMACION PROPIEDAD DE GRUPO LECHE RIO, S.A.  
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

<b>LENCE</b>	<b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD</b>		
	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		
	<b>LECHE UHT CREMOSITA SEMI 1 LITRO</b>		
<b>E-TE/1.002</b>	ED.1	julio-22	Página 2
Elaborado por <b>Berta Porral</b>		Aprobado por <b>Benigna López</b>	

		UNIDAD	CAJA	PALET
<b>FICHA LOGÍSTICA</b>	<b>Código</b>	EAN 13 8412779210108	DUN 14 84127792106030	--
	<b>Número de unidades</b>	1	6	840
	<b>Medidas exteriores (mm) (largo x ancho x alto)</b>	95x65x188,6	290x140x188,6	1200x800x1315
	<b>Peso (g)</b>	1062	6372	892 Kg
	<b>Volumen (l)</b>	1	6	840
	<b>Número de capas por palet</b>	6		
	<b>Número de cajas por capa</b>	24 (5) y 20 (1)		
	<b>Número de cajas por palet</b>	140		
	<b>Palets por camión</b>	29		
	<b>Litros por camión</b>	24360		