

	<b>DEPARTAMENTO DE CALIDAD</b>		
	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		
	<b>LECHE UHT CREMOSITA ENTERA 1 LITRO</b>		
<b>E-TE/1.001</b>	ED.1	julio-22	Página 1
Elaborado por <b>Berta Porral</b>		Aprobado por <b>Benigna López</b>	

<b>PRODUCTO</b>	LECHE UHT 1L
<b>MARCA</b>	CREMOSITA ENTERA 1L
<b>ENVASE</b>	BRICK TETRAPACK MID

<b>ETIQUETADO</b>	<b>Denominación del producto</b>	LECHE UHT BRICK 1LITRO
	<b>Nº de lote</b>	Se compone de ocho dígitos, además de la hora de producción, que identifican el conjunto de envases fabricados con iguales características
	<b>Fechado</b>	Indica día, mes y año de consumo preferente.
	<b>R.S.I.</b>	15.04689/LU
	De acuerdo con el Reglamento 1169/2011 información sobre alimentos a los consumidores	

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

<b>COMPOSICIÓN</b>		Por 100 ml	Por Porción 250 ml	IR( %)	
	<b>Valor Energético</b>	262 Kj / 63 Kcal	656 Kj / 157 Kcal	8	
	<b>Grasas</b>	3,6 g	9 g	13	
	<b>de las cuales saturadas</b>	2,5 g	6,3 g	31	
	<b>Hidratos de Carbono</b>	4,6 g	12 g	4	
	<b>de los cuales azucares</b>	4,6 g	12 g	13	
	<b>Fibra</b>	0 g	0 g		
	<b>Proteínas</b>	3 g	7,5 g	15	
	<b>Sal (g)</b>	0,13 g	0,33 g	5	
	<b>Calcio</b>	120 mg			
	<b>IR: Ingesta de referencia para un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)</b>				
	<b>Ingredientes</b>	<b>Leche</b> entera de vaca			
<b>Origen de la leche</b>	<b>España, Galicia</b>				
<b>Número de porciones de este envase: 4</b>					

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>Contenido neto</b>	1 LITRO
	<b>Densidad a 20°C</b>	≥ 1,030 g/l
	<b>Homogenización</b>	Diferencia en materia grasa inferior a 0,2
	<b>pH</b>	6,60 ± 0,15
	<b>Ácidoz</b>	12ºD - 18ºD
	<b>Punto Crioscópico</b>	> -518 m°C
	<b>Estabilidad al alcohol 80º</b>	Satisfactorio
	<b>Antibióticos</b>	Ausencia
	<b>Características organolépticas</b>	Características, libre de aromas normales
	<b>Sedimento</b>	Ausencia
	<b>Partículas quemadas</b>	Ausencia

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>Control esterilidad con preincubación de 1 día a 35°C</b>	<b>AUSENCIA</b>
	<b>Control esterilidad con preincubación de 7 días a 55°C</b>	<b>AUSENCIA</b>
	<b>Gémenes totales mesófilos, preincubación de 15 días a 35°C</b>	<b>AUSENCIA</b>
	<b>Liberación de producción a las 72 h: pH (6,50-6,70). Estabilidad al alcohol</b>	<b>OK</b>

<b>CERTIFICADO</b>	IFS, CERTIFICADO SAE, BIENESTAR ANIMAL
--------------------	--

		UNIDAD	CAJA	PALET
<b>FICHA LOGÍSTICA</b>	<b>Código</b>	EAN 13 8412779300106	DUN 14 84127793006018	--
	<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>	1060	6360	890 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		