



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
LECHE UHT DESNATADA

código: FT -D0203 edición: 01 fecha: OCT -2014

Denominación Legal: Leche Desnatada. UHT

Descripción del producto: Leche desnatada, tratada UHT, homogeneizada y envasada asepticamente. Contenido 1L.

Uso previsto: Formando parte de la dieta, como alimento rico en proteínas y medio contenido en calorías en desayunos, meriendas y para cocinar.

Características nutricionales

| Parámetro | Valor aceptable | x 100 mL | Ración 250 ml | % IR | Criterio |
|----------------------------|----------------------|---------------|----------------|------|-------------------------|
| Valor energético (Kcal/KJ) | | 145 | 363 | | |
| | | 34 | 85 | 4 | |
| Grasas (g) | max 0,30 % (m/m). | 0,3 | 0,8 | 1 | a.XIII RG(CE) 1234/2007 |
| Saturadas (g) | | 0,2 | 0,5 | 3 | |
| Hidratos de carbono (g) | mínimo 4,56 % (m/m). | 4,8 | 12 | 5 | |
| Azúcares (g) | | 4,8 | 12 | 13 | |
| Proteínas (g) | mínimo 3,00 % (m/m). | 3,1 | 7,8 | 16 | a.XIII RG(CE) 1234/2007 |
| Sal (g) | | 0,13 | 0,33 | 5 | |
| Calcio (mg) | 110 ± 10 mg/100 mL | 110 (14% VRN) | 275 (35 % VRN) | | a.XIII RG(CE) 1169/2011 |

Características físico-químicas y microbiológicas

| Parámetro | Valor | Criterio |
|---|--|------------------|
| Densidad (20/4) | Mínimo 1030 g/l | interno |
| ESM | Mínimo 8,27 % (m/m). | interno |
| Impurezas | Grado cero | interno |
| Acidez (gr. de ácido láctico/100mL) | min 0,13% - máx. 0,16% | interno |
| Estabilidad | Estable al test del fosfato o al alcohol 86º | interno |
| Punto Crioscópico | min. -0.510 m°C ; máx. -0.525 m°C | interno |
| Control esterilidad con preincubación en estufa | Negativo | producto estéril |
| Gérmens totales mesófilos, preincubación 15 días a 30°C | Ausencia/ ml | |
| Gérmens totales termófilos, preincubación 7 días a 55°C | Ausencia/ ml | |

Características nutricionales

| Parámetro | Valor aceptable | Criterio |
|--------------------------------|---|----------|
| Características organolépticas | Color uniforme blanco. - Sabor y olor característico sin caracteres anómalos - Textura líquida y uniforme | interno |

REQUISITOS LEGALES APLICABLES

| | |
|--|---|
| RG (CE) 1169/2011 sobre Información facilitada al Consumidor | RG (CE) 37/2010 sobre LMR de residuos de fármacos en productos alimenticios |
| RG (CE) 41/2009 sobre composición y etiquetado de productos sin gluten | RG (CE) 396/2005 sobre LMR de residuos de plaguicidas en productos alimenticios |
| RG (CE) 1234/2007 establece disposiciones específicas para productos agrícolas | RG (CE) 1881/2006 sobre contaminantes en productos alimenticios |
| RG (CE) 1925/2006 adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a los alimentos | RG (CE) 2073/2005 criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios |

Códigos de agrupaciones de producto (paletizado)

Palet en caja (0410/ 57221)-144 cajas (864 uds.)-Nº de filas: 6-Cajas por fila: 24
1/2 Palet en caja (0411/57222)-72 cajas (432 uds.)-Nº de filas: 6-Cajas por fila: 12
Palet en Film (80750)-140 pack (840 uds.)-Nº de filas: 5- Cajas por fila: 28
1/2 Palet en Film (80573)-70 pack (420 uds.)-Nº de filas: 5- Cajas por fila: 14

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

| ALERGENOS | AÑADIDOS | CONTAMINACIONES CRUZADAS |
|---|----------|--------------------------|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | no | no |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | no | no |
| Huevos y productos a base de huevo | no | no |
| Pescado y productos a base de pescado | no | no |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | no | no |
| Soja y productos a base de soja | no | no |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | si | |
| Frutos de cáscara y derivados [E], almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas | no | no |
| Apio y productos derivados | no | no |
| Mostaza y productos derivados | no | no |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | no | no |
| Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.º | no | no |
| Altramucos y productos a base de altramucos | no | no |
| Moluscos y productos a base de moluscos | no | no |

| Declaración de ingredientes: | Leche desnatada |
|------------------------------|--|
| Caducidad: | FCP-120 días desde el día de fabricación |
| Conservación: | Almacenar, transportar y distribuir en lugar fresco, seco y protegido de la luz directa |
| Condiciones de uso: | Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío, siendo aconsejable su consumo en los 2-3 días siguientes. |

| | |
|---------------------------|--|
| Alergias e Intolerancias: | Este producto está sujeto a declaración de presencia de alérgenos, por contener proteínas de leche. Contiene lactosa |
| OGMs: | Este producto no consiste en, ni contiene, material genéticamente modificado |
| Contaminantes: | Este producto cumple con las normativas en vigor en relación a contenido máximo de residuos de contaminantes especialmente el RG.1881/2006 |

Periodicamente (min. 1 vez/año) se controlarán como mínimo los siguientes parámetros:
Cuando el producto reclame "SIN GLUTEN" se habrán establecido las medidas oportunas de control en fábrica a través de los programas de prerequisites

| Parámetro | Valor máximo | Criterio |
|--------------------------|------------------|--------------------|
| Piomo | < 0,02 mg/kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| Aflatoxina M1 | < 0,05 µg/Kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| Dioxinas | < 2,5 pg/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| Dioxinas +PCB's | < 5,5 pg/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| Suma de PCB (CIEM - 6) | 40ng/g grasa | RG. (CE) 1881/2006 |
| PAH-4 | < 1 µg/kg | RG. (CE) 1881/2006 |
| residuos de Plaguicidas | No detectado | RG. (CE) 396/2005 |
| residuos de Antibióticos | No detectado | RG. (CE) 37/2010 |
| Gluten | < 20 mg/kg | RG. (CE) 41/2009 |
| Melamina | < 1 mg/kg | RG. (CE) 1881/2006 |