



**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. <b>Contiene lactosa</b>
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