



FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO
LECHE UHT ENTERA

código: FT -D0201 edición: 01 fecha: OCT -2014

Denominación legal: Leche Entera UHT

Descripción del producto: Leche entera, tratada UHT, homogeneizada y envasada asépticamente. 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)		63	158		
		262	655	8	
Grasas (g)	mínimo 3,50% (m/m).	3,6	9,0	13	a.XIII RG(CE) 1234/2007
Saturadas (g)		2,5	6,3	32	
Hidratos de carbono (g)	mínimo 4,56 % (m/m).	4,6	12	4	
Azúcares (g)		4,6	12	13	
Proteínas (g)	mínimo 2,90 % (m/m).	3,0	7,5	15	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
Grasas (g)	mínimo 3,50% (m/m).	a.XIII RG(CE) 1234/2007
Hidratos de carbono (g)	mínimo 4,56 % (m/m).	
Proteínas (g)	mínimo 2,90 % (m/m).	a.XIII RG(CE) 1234/2007
Calcio (mg)	110 ± 10 mg/100 mL	a.XIII RG(CE) 1169/2011
Densidad (20/4)	Mínimo 1028 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

Declaración de ingredientes:	Leche entera
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

Quando el producto reclame "SIN GLUTEN" se habrán establecido las medidas oportunas de control a través del sistema appcc de la planta

Parámetro	Valor máximo	Criterio
Plomo	< 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
Mielamina	< 1 mg/kg	RG. (CE) 1881/2006

REQUISITOS LEGALES APLICABLES

RG (CE) 1169/2011 sobre Información facilitada al Consumidor
RG (CE) 41/2009 sobre composición y etiquetado de productos sin gluten
RG (CE) 1234/2007 establece disposiciones específicas para productos agrícolas
RG (CE) 1925/2006 adición de vitaminas, minerales y otras sustancias a los alimentos

RG (CE) 37/2010 sobre LMR de residuos de fármacos en productos alimenticios
RG (CE) 396/2005 sobre LMR de residuos de plaguicidas en productos alimenticios
RG (CE) 1881/2006 sobre contaminantes en productos alimenticios
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	no
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará,	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 SO ₂ *	no	no
Altramuces y productos a base de altramuces	no	no
Moluscos y productos a base de moluscos	no	no