



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
LECHE UHT SEMIDESNATADA

código: FT-D0202 edición: 01 fecha: OCT -2014

Denominación legal: Leche Semidesnatada UHT

Descripción del producto: Leche semidesnatada, 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 (kJ/kcal)		192	480		
Grasas (g)		46	115	6	
	Saturadas (g)	min 1,50% max 1,55% (m/m).	1,6	4,0	6
Hidratos de carbono (g)		1,1	2,8	14	
	Saturados (g)	minimo 4,56 % (m/m).	4,7	12	5
Proteínas (g)		4,7	12	13	
	Azúcares (g)	minimo 2,96 % (m/m).	3,1	7,8	16
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

Declaración de ingredientes:	Leche semidesnatada
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: (si el producto reclama "SIN GLUTEN" se analizarán todas las preparaciones)

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
Melamina	< 1 mg/kg	RG. (CE) 1881/2006

Características físico-químicas y microbiológicas		Valor	Criterio
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 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
Gérmes totales mesófilos, preincubación 15 días a 30ºC		Ausencia/ ml	
Gérmes totales termófilos, preincubación 7 días a 55ºC		Ausencia/ ml	

Características organolépticas		Valor aceptable	Criterio
Parámetro		Color uniforme blanco.	interno
Características organolépticas		- 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)	sí	
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/ke o 10 mg/litro expresado como SO2 °	no	no
Altramuces y productos a base de altramuces	no	no
Moluscos y productos a base de moluscos	no	no