

EAN	8437015994239	Fecha creación	19/09/2019
GTIN-14 (caja)	18437015994335	Fecha revisión	16/10/2019

## Ingredientes

Leche desnatada seleccionado de vacas A2A2.

## Origen de la leche

Galicia (España).

#### Información nutricional

Valor energético	146 Kj = 34 Kcal
Grasas	0,25 g
Saturadas	0,1 g
Monoinsaturadas	0,1 g
Poliinsaturadas	<0,1 g
Hidratos de carbono	4,85 g
Azúcares	4,85 g
Fibra alimentaria	< 0,1 g
Proteínas	3,2 g
Sal	0,15 g
Calcio	(15% VRN*)
	120 mg

# Parámetros organolécticos

COLOR	blanco leche
OLOR	característico, sin olores extraños
SABOR	característico, sin sabores extraños
ASPECTO	característico, sin cuerpos extraños (partículas ni sedimento)

# Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

- » Fabricación/ Elaboración/ Transformación 15.01345/C
- » Distribución 15.008126/C

#### Inocuidad alimentaria

- » No contiene ningún microorganismo patógeno ni sus toxinas en una cantidad que afecte a la salud de los consumidores (Reglamento CE 1441/2007, CENAN 1982, Reglamento CE 1662/2006)
  - ➤ Aerobios mesófilos: Estabilidad microbiológica tras incubación 30ºC 15 días
  - Listeria monocytogenes: Ausencia/25g
- » No contiene contaminantes químicos
- » No contiene contaminantes físicos

### Población de destino

- » Presencia de lactosa
- » No contiene gluten







#### Envase

Tipo Envase	Formato	Tapón	Vol. Ud venta	Caja/Bandeja	Ud/Pack	Ud/ caja
EDGE	TETRA	LIGHTCAP 30	1 L	BAND	1	6

# Logística

Tipo Palet	Ud/Palet	Caja/capa	Capas/palet	Cajas/Palet	Retráctil caja	Retráctil palet
PALET LPR 1,20X0,80 ROJO	750	25	5	125	No	Si

## Dimensiones

Unidad	Agrupación	Palet	Kg. palet
7,2x7,1x21	15,8x22,8x21	120x80x120	828,90

### Condiciones de almacenamiento

Conservar en lugar seco y fresco

### Vida útil

El producto es comercialmente estéril, de larga duración a temperatura ambiente. La fecha de consumo preferente se indica en cada uno de los envases comercializados.

Consumir dentro dos 2-3 días seguientes a su apertura. Mantener en correctas condiciones de conservación higiénicas (envase cerrado y en frigoríficos a 5-7ºC)



