



Especificación de producto

LECHE EVAPORADA 7,5%Fabricante **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114

LT-68108

Marijampolė

LITUANIA

Tel: +370 343 98450

Fax: +370 343 98431

mpk@milk.ltwww.milk.lt

Revisado por última vez

Marca de identificación

Preparado

Confirmado

17/04/2020

LT 18-01 P EB

Gerente de Calidad B. Marcinkevičienė

Lider de Calidad D. Piepolienė

Información General

| | |
|----------------|--|
| Ingredientes | Leche, estabilizantes (E339, E332, E407) |
| Código NC | 04029110 |
| País de origen | Unión Europea |

Características organolépticas

| | |
|--------------|---|
| Color | De leche natural, con un tono crema, uniforme en toda la masa |
| Consistencia | Uniforme, un poco recuerda crema de leche. Dentro del pote se permite algo de sedimento |
| Sabor y olor | Específico de leche esterilizada con notas de dulce y salado, sin sabores u olores ajenos |

Características fisicoquímicas

| | |
|--|---|
| Total de grasa (mínimo) | 7.5% |
| Total Sólidos (mínimo) | 25.0% |
| Sólidos no grasos de la leche (mínimo) | 17.5% |
| Acidez titulable (máximo) | 50°T |
| pH | 6,3-6,6 |
| Sustancias farmacológicamente activas | No exceden los límites establecidos en el Reglamento (UE) No 37/2010 |
| Residuo de sustancias nocivas | No excede los límites establecidos en los Reglamentos (CE) No 1881/2006, (CE) No 396/2005 |
| Contaminación física | Sin impurezas ajenas al producto, que podrían ser la causa de riesgo para la salud |

Características microbiológicas

| | |
|--|---|
| Esterilidad comercial | sin defectos visibles o signos de deterioro después de la incubación durante un período de 15 días a 30°C |
| Recuento total de bacterias, 1g: | ausente |
| Coliformes, 1g | ausente |
| Listeria monocytogenes, 25g | ausente |
| Salmonella, 25g | ausente |
| Estafilococos coagulasa positivos (S.aureus), 1g | ausente |

Valores nutricionales medios por 100 gramos

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Valor energético, kJ/kcal | 554 / 133 |
| Grasas, g | 7.6 |
| - saturadas | 5.0 |
| - monoinsaturadas | 2.2 |
| - poliinsaturadas | 0.2 |
| - de grasas trans | 0.2 |
| Hidratos de carbono, g | 9.6 |
| - azúcares | 9.6 |
| de los cuales: - polialcoholes | 0 |
| - almidón | 0 |
| Fibra alimentaria, g | 0 |
| Proteínas, g | 6.5 |
| Sodio, g | 0.119 |
| Sal (equivalente Na×2,5), g | 0.30 |
| Minerales (ceniza), g | 1.3 |



Especificación de producto

LECHE EVAPORADA 7,5%

Fabricante **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114
LT-68108
Marijampolė
LITUANIA

Tel: +370 343 98450
Fax: +370 343 98431
mpk@milk.lt
www.milk.lt

Revisado por última vez
Marca de identificación
Preparado
Confirmado

17/04/2020
LT 18-01 P EB
Gerente de Calidad B. Marcinkevičienė
Lider de Calidad D. Piepolienė

GMO

El producto no contiene OMG y no se produce a partir de OMG.

Alérgenos

| | |
|---|---|
| 1. Cereales que contengan gluten y productos derivados | - |
| 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos | - |
| 3. Huevos y productos a base de huevo | - |
| 4. Pescado y productos a base de pescado | - |
| 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets | - |
| 6. Soja y productos a base de soja | - |
| 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | + |
| 8. Frutos de cáscara y productos derivados | - |
| 9. Apio y productos derivados. | - |
| 10. Mostaza y productos derivados | - |
| 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | - |
| 12. Dióxido de azufre y sulfitos | - |
| 13. Altramuces y productos a base de altramuces | - |
| 14. Moluscos y productos a base de moluscos | - |

- no contiene; + contiene

El consumo y uso

Agítese bien antes de abrir!

El producto está listo para usar. Excelente opción para culinaria y confitería, panqueques, cacao o bebidas con café.

No apto para personas con intolerancia a la leche y sus derivados.

Envasado:

| | |
|-------|--|
| 320 g | En latas habituales. 48 unidades por caja o 12/6 unidades por paquete de polietileno. |
| 410 g | En latas habituales. 48 unidades por caja o 12/6 unidades por paquete de polietileno. |
| | En latas con anillas de fácil apertura. 48 unidades por caja o 12/6 unidades por paquete de polietileno. |

Almacenaje:

Humedad atmosférica relativa $\leq 85\%$.

Durante 12 meses, a temperaturas de 2°C a 25°C.

Durante 18 meses, a temperaturas de 2°C a 15°C.

Una vez abierto mantener en refrigeración y consumir en los 3 días siguientes.

Transporte

Transporte cubierto, sin detrimento de las condiciones de almacenamiento.

Cumplimiento legal

Producido conforme a lo dispuesto en las normas FSSC 22000 (APPCC), ISO 9001, ISO 14001, los Reglamentos (CE) N° 852/2004, (CE) N° 853/2004 y la Directiva 2001/114/CE.

Períodos transitorios

Los embalajes de los productos comercializados o etiquetados antes del último cambio realizado en esta especificación, hasta que se agoten sus existencias, pueden contener alguna información que no corresponda a presente memoria.