



Especificación de producto

LECHE DESNATADA EN POLVO / Categoría EXTRAFabricante **UAB "Marijampolės pieno konservai"**Kauno g. 114
LT-68108
Marijampolė
LITUANIATel: +370 343 98450
Fax: +370 343 98431
mpk@milk.lt
www.milk.ltRevisado por última vez
Marca de identificación
Preparado
Confirmado21/10/2020
LT 51-04 P EB
Gerente de Calidad B. Marcinkevičienė
Lider de Calidad D. Piepolienė**Información General**

Ingredientes	Leche desnatada
Código NC	04021019
País de origen	Lituania

Características organolépticas

Color	Blanco con un matiz crema
Consistencia	Polvo seco y fino; Se permiten pequeñas bolitas, que se desasen fácilmente.
Sabor y olor	Propio de la leche pasteurizada en polvo

Características fisicoquímicas

Total de grasa (máximo)	1%
Humedad (máximo)	4%
Proteínas sobre el extracto seco magro (mínimo)	35%
Lactosa	50-54%
Acidez titulable (máximo)	0,15% (17°T)
pH	6,5-6,7
Nitrógeno en proteína de suero (WPN)	1,51-5,99 mg/g
Índice de solubilidad	1,0 ml
Partículas quemadas	Disco A/B (7,5-15 mg)
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

Recuento total de bacterias, ufc/g	≤ 10 000
Coliformes, 0,1g	no detectado
Listeria monocytogenes, 25g	no detectado
Salmonella, 25g	no detectado
S.aureus, ufc/g	< 10
Enterotoxinas estafilocócicas, 25g	no detectado
Residuos de antibióticos	no detectado
Levadura, ufc/g	< 10
Molde, ufc/g	< 10
Enterobacterias, ufc/g	< 10
Clostridium sulfito-reductores, ksv/g	< 10

Valores nutricionales medios por 100 gramos

Valor energético, kJ/kcal	1519/ 358
Grasas, g	1.0
- saturadas	0.67
de las cuales: - monoinsaturadas	0.24
- poliinsaturadas	0.02
Hidratos de carbono, g	53
- azúcares	53
de los cuales: - polialcoholes	0
- almidón	0
Fibra alimentaria, g	0
Proteínas, g	34.2
Sodio, g	0.360
Sal (equivalente Na×2,5), g	0.90
Ceniza (sustancias minerales), g	7.80

**Especificación de producto****LECHE DESNATADA EN POLVO / Categoría EXTRA**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

21/10/2020

LT 51-04 P EB

Gerente de Calidad B. Marcinkevičienė

Lider de Calidad D. Piepolienė

OMG

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

No recomendado para bebés menores de doce meses.

Utilizar como ingrediente en la producción de productos alimenticios.

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

Invasado:

25 kg	En sacos de papel multicapas con forro de polietileno.
1000 kg	En sacos «big bag».

Almacenaje:Humedad atmosférica relativa $\leq 75\%$.

En sacos 25 kg - 24 meses a temperatura máxima de 25°C.

En sacos "Big Bag" - 12 meses a temperatura máxima de 25°C.

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.

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.