



## Especificación de producto

**LECHE CONDENSADA AZUCARADA CON GRASAS VEGETALES 8%**Fabricante **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  
Confirmado2019-03-07  
LT 18-01 P EB  
Gerente de Calidad B. Marcinkevičienė  
Lider de Calidad D. Piepolienė**Información General**

|                |  |
|----------------|--|
| Ingredientes   | Ingredientes a base de <b>leche</b> (suero de <b>leche</b> , <b>leche desnatada</b> , suero de <b>mantequilla</b> ) 46%, azúcar 46%, aceite de palma 8%, estabilizantes (E415, E414, E332, E339), emulgentes (E471, lecitina de <b>soja</b> ), aroma |
| Código NC      | 19019099   |
| País de origen | Lituania   |

**Características organolépticas**

|              |  |
|--------------|--|
| Color        | Blanco con una tonalidad crema o gris  |
| Consistencia | Homogénea y viscosa; con el tiempo pueden producirse pequeños cristales de lactosa |
| Sabor y olor | Dulce, típico de la leche condensada pasteurizada                                  |

**Características fisicoquímicas**

|  |   |
|--|---|
| Grasa (mínimo)                           | 8%  |
| Extracto de la leche (mínimo)            | 71%   |
| Azúcar (mínimo)                          | 46%   |
| Extracto seco magro de la leche (mínimo) | 17%   |
| Acidez titulable (máximo)                | 25°T  |
| pH                                       | 5,9-6,2   |
| 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:  
 en envases herméticamente cerrados ≤ 20 000  
 en contenedores no herméticos ≤ 40 000

|   |              |
|---|--------------|
| Levadura, ufc/g                                     | < 10         |
| Molde, ufc/g  | < 10         |
| Coliformes, 1g                                      | no detectado |
| Listeria monocytogenes, 25g                         | no detectado |
| Salmonella, 25g                                     | no detectado |
| Estafilococos coagulasa positivos (S.aureus), ufc/g | < 10         |
| Enterobacteriaceae, ufc/g                           | < 10         |
| E. coli, ufc/g                                      | < 10         |

**Valores nutricionales medios por 100 gramos**

|                             |            |
|-----------------------------|------------|
| Valor energético, kJ/kcal   | 1343 / 318 |
| Grasas, g                   | 8,0        |
| de las cuales:              |            |
| - saturadas                 | 4,02       |
| - monoinsaturadas           | 3,21       |
| - poliinsaturadas           | 0,75       |
| - de grasas trans           | 0,02       |
| Hidratos de carbono, g      | 59,4       |
| de los cuales:              |            |
| - azúcares                  | 59,4       |
| - polialcoholes             | 0          |
| - almidón                   | 0          |
| Fibra alimentaria, g        | 0          |
| Proteínas, g                | 2,2        |
| Sodio, g                    | 0,169      |
| Sal (equivalente Na×2,5), g | 0,42       |
| Minerales (ceniza), g       | 1,4        |



Especificación de producto

## LECHE CONDENSADA AZUCARADA CON GRASAS VEGETALES 8%

Fabricante **UAB "Marijampolės pieno konservai"**

Kauno g. 114  
LT-68108  
Marijampolė  
LITUANIA

Tel: +370 343 98450  
Fax: +370 343 98431  
[mpk@milk.lt](mailto:mpk@milk.lt)  
[www.milk.lt](http://www.milk.lt)

Revisado por última vez  
Marca de identificación  
Preparado  
Confirmado

2019-03-07  
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

El producto está listo para usar.

Utilizar con el café, el cacao o el té, emplear en preparación de los productos de confitería.

No apto para personas con intolerancia a la leche y sus derivados, la soja y productos a base de soja.

### Envasado:

|         |   |
|---------|---|
| 385 g / | En latas habituales. 48/24 unidades por caja o 12/6 unidades por paquete de polietileno.                                      |
| 397 g / |   |
| 400 g   | En latas con anillas de fácil apertura. 48/24 unidades por caja o 12/6 unidades por paquete de polietileno.                   |
| 533 g   | En latas habituales. 48 unidades por caja o 12 unidades por paquete de polietileno.   |
| 1 kg    | En latas habituales/ en latas con anillas de fácil apertura. 24/12 unidades por caja o 6 unidades por paquete de polietileno. |
| 1000 kg | En "Fluid Bag" y en otro tipo de recipientes, (en contenedores no herméticos)   |

### Almacenaje:

Humedad atmosférica relativa  $\leq$  85%.

Durante 18 meses, a temperaturas de 0°C a 15°C.

Durante 12 meses, a temperaturas de 0°C a 25°C.

Durante 3 meses - en contenedores no herméticos - a temperaturas de 0°C a 10°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.