



Especificación de producto

LECHE CONDENSADA DESNATADA 1%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

2019-03-07

LT 18-01 P EB

Gerente de Calidad B. Marcinkevičienė

Lider de Calidad D. Piepolienė

Información General

| | |
|----------------|---------------------------------|
| Ingredientes | Leche desnatada 54%, azúcar 46% |
| Código NC | 04029910 |
| 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 (máximo) | 1% |
| Extracto de la leche (mínimo) | 72% |
| Azúcar (mínimo) | 46% |
| Extracto seco total de la leche (mínimo) | 26% |
| Extracto seco magro de la leche (mínimo) | 25% |
| Acidez titulable (máximo) | 48°T |
| pH | 6,0-6,4 |
| 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 (inferior a), 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 | 1213 / 286 |
| Grasas, g | 1,0 |
| de las cuales: | |
| - saturadas | 0,52 |
| - monoinsaturadas | 0,25 |
| - poliinsaturadas | 0,03 |
| - de grasas trans | 0,03 |
| Hidratos de carbono, g | 60,5 |
| de los cuales: | |
| - azúcares | 60,5 |
| - polialcoholes | 0 |
| - almidón | 0 |
| Fibra alimentaria, g | 0 |
| Proteínas, g | 8,7 |
| Sodio, g | 0,12 |
| Sal (equivalente Na×2,5), g | 0,3 (contenido de sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento) |
| Minerales (ceniza), g | 1,8 |



Especificación de producto

LECHE CONDENSADA DESNATADA 1%

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

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 el consumo.

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.

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. |
| 13 kg | En cubos de plástico (en contenedores no herméticos) |
| 1000 kg | En "Fluid Bag" y en otro tipo de recipientes (en contenedores no herméticos) |
| 25 t | Se puede transportar en camiones cisternas (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.