

| INGREDIENTES | NORMATIVA DE APLICACIÓN | INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS | | |
|---|---|--|---|---------------------|
| | | Presente en producto | PRESENTE COMO INGREDIENTE | PRESENTE COMO TRAZA |
| Leche desnatada en polvo, lactosuero, azúcar, leche entera en polvo, antiaglomerante (E551). Contenido mínimo en leche (52%) | -RGTO (UE) no 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos. -R.D 1801/2008: Normas relativas a cantidades nominales y control de contenido efectivo -R.D 140/2003: Criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. -RGTO (UE) no 178/2002: Principios generales de legislación alimentaria. -RGTO (UE) no 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos. -RGTO (UE) no 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor | Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados | NO | |
| | | Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO | |
| | | Huevos y productos a base de huevo | NO | |
| | | Pescado y productos a base de pescado | NO | |
| | | Cacahuets y productos a base de cacahuets | NO | |
| VALORES NUTRICIONALES (g/100g) | ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS | Soja y productos a base de soja | NO | |
| Valor energético: 374 kcal/1586 kJ Hidratos de carbono: 65% de los cuales azúcares: 65% Proteínas: 20% Grasas: 3.6% de las cuales saturadas: 2,4% Sal: 1.2 g/100g * Valores medios obtenidos por cálculo en base a los artículos 30 y 31 del Reglamento (UE) N° 1169/2011. | -Salmonella: ausencia/ 25 g -Staphylococcus coagulasa + : < 10 ufc/g -Enterobacterias : < 10 ufc/g -Listeria monocytogenes: < 100 ufc/g | Leche y sus derivados | SI | x |
| | | Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos, macadamias y productos derivados). | NO | |
| | | Apio y productos derivados | NO | |
| | | Mostaza y productos derivados | NO | |
| | | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | NO | |
| | | Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 ppm expresado como SO ₂ | NO | |
| | | Altramuces y productos a base de altramuces | NO | |
| OGM | ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS | Moluscos y productos a base de moluscos | NO | |
| Este producto no está sujeto a declaración de OGM pues no es ni procede, ni puede contaminarse con material genéticamente modificado | Sabor: dulce y lácteo. Ausencia de sabores extraños. Olor: Característico lácteo. Ausencia de olores extraños. Textura: Granulada. Color: Blanco/marfil | CONDICIONES DE TRANSPORTE Y CONSERVACIÓN | | |
| | | PRESENTACIÓN COMERCIAL | | |
| | | LOGÍSTICA | | |
| ENVASES Y EMBALAJES | Transportar y almacenar en lugar limpio, seco y fresco | Descripción del producto: Producto soluble granulado fabricado a partir de leche y derivados lácteos presentado en unidades individuales de 1000 gramos. | 10 unidades/caja 8 cajas/base 5 filas/palet 40 cajas/palet 400 unidades/palet | |
| -ENVASE PRIMARIO: Bolsa de aluminio de grado alimentario. ENVASE SECUNDARIO: Caja cartón | USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO | | | |
| | El producto terminado está dirigido a la población en general exceptuando aquellas personas que sean alérgicas a la leche. No recomendado para lactantes menores de 12 meses. | Peso neto : 1000 gramos | | |
| DESCRIPCIÓN DE LA CODIFICACIÓN DEL LOTE | VIDA ÚTIL | | | |
| ABCDE: siendo AB= últimos dos dígitos del año, CDE= día del año según calendario juliano | Consumir preferentemente antes de 12 meses | | | |