



Ref. LQ03



SIN GLUTEN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado alimenticio granulado a base de leche.

INGREDIENTES

Leche desnatada en polvo, lactosa, lactosuero, leche entera en polvo

PROCESO DE ELABORACIÓN

Mezclado de ingredientes procediendo a someterlos a su granulación adecuada mediante la inyección de vapor y secado posterior en túnel continuo.

El producto secado se tamiza y transporta por medios automatizados hasta la zona de envasado donde se procede a su dosificación automática en envases de materiales alimentarios. El producto envasado es depositado en cajas y almacenado, quedando listo para expedición

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Producto granulado soluble en agua de sabor suave. Aromas propios de la leche y cremosidad firme y mantenida en el producto una vez reconstituido.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence 25 g
Listeria monocytogenes	Absence 25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL % POR 100 GR. DE PRODUCTO

Valor energético	1671 kJ / 394 kcal
Grasas	4.5 g
de las cuales saturadas	3 g
Hidratos de carbono	70 g
de los cuales azúcares	38 g
Proteínas	18.5 g
Sal	0.8 g

ALERGENOS

Contiene leche y derivados

OGM

No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

CADUCIDAD

Consumir antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta. (1 año desde la fecha de fabricación)

FORMATOS DE VENTA

Bolsas herméticamente cerradas de material alimentario de 500g de contenido neto en cajas de 10 kg (medidas: alto 29,5 cm., ancho 31 cm. y largo 44 cm.). Otros formatos consultar.

CONSERVACIÓN

Almacenar en locales frescos y secos, siempre dentro de su envase original y lejos de cualquier zona con posibilidades de humedad. Los locales de almacenado estarán libres de insectos, roedores, aves, otros animales y sustancias tóxicas.

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

El producto se ha diseñado para su uso mediante disolución en agua caliente, especialmente indicado en máquinas automáticas.

ETIQUETADO

En el envase se indicará: denominación del producto, identificación de la empresa, modo de empleo, peso neto, fecha de consumo preferente, relación de ingredientes, número de lote, marca de identificación.

PALETIZADO:

Palet europeo (medidas: alto 192 cm., ancho 80 cm. y largo 120 cm.).

CONTROL DE CALIDAD.

LAQTIA, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas, procesos productivos y productos finales.

AUTORIZACIÓN SANITARIA

La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número 15.05471/TO