Fecha 12/2021
Versión : V,1
Responsable : Departamento de Calidad
Documento **FT-G29**

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO
LACTOSUERO DULCE DESMINERALIZADO EN POLVO D70
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta	Lactosuero dulce desmineralizado en polvo
Descripción del producto	Lactosuero desmineralizado en polvo obtenido a partir del suero de leche de vaca pasteurizado y posteriormente secado por automatización
Aplicación / Uso esperado	Uso industrial .Ingrediente en la elaboración de otros productos .

INGREDIENTES Y AUXILIRES TECNOLOGICOS

Leche de vaca desnatada

Origen : España

CARACTERISTICAS FISCIO -QUIMICAS

Humedad (%)	< 4,0
Proteína sobre materia seca (%)	>12
Grasa (%)	<1,5
Lactosa (%)	>75
Cenizas (%)	<3
Partículas quemadas (disco) :	A-B
Antibióticos :	Negativo
Nitratos (ppm)	<50
Nitritos(ppm)	<2
Peróxidos:	Ausencia
pH	>6,20
Acidez (ºD)	<8
Indice de solubilidad (mL)	<0,5

CRITERIOS ORGANOLEPTICOS

Color : De blanco a crema

Olor : Característico

Sabor : Característico normal del suero lácteo

CONSUMO PREFERENTE

Consumir preferentemente antes de 24 mese a partir de la fechan de fabricación

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en ambiente seco y fresco a temperaturas inferiores a 20ºC y una humedad relativa máxima del 65% . Mantener alejado de olores fuertes y otros contaminantes.

CODIFICACION

Identificación del lote : 2 dígitos (últimas dos cifras del año en curso) DMS (sólidos lácteos) , 3 dígitos (numero correlativos

OGM

No contiene ningún ingrediente o aditivo susceptible de ser obtenido del organismo modificados genéricamente

GLUTEN

No se utiliza materias primas , ingredientes ni aditivos susceptibles para poder contener gluten .

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Determinación de 100g	Tolerancia
Mesófilos totales (ufc/g):	≤ 5000
Esterobactericas (ufc/g):	≤ 10
Coliformes (ufc/g) :	≤ 10
Mohos y levaduras (ufc/g):	≤ 50
Staphylococcus coag+(ufc/g) :	Ausencia
Salmonella :	Ausencia en 25g
Esperoras de aerobios termófilos	≤ 1000
Listeria monocytogenes:	Ausencia en 25g
Cronobacter sakazakili	Ausencia en 330g
Bacillus cereus (ufc/g)	≤ 100

ALERGENOS

Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa)	☒
Cereales que contengan gluten y productos derivados	☐
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐
Pescado y productos a base de pescado	☐
Huevos y productos a base de huevo	☐
Cacahuetes y/o productos derivados	☐
Soja y productos a base de soja	☐
Frutos de cascara y productos abreviados	☐
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg	☐
Mostaza y productos derivados	☐
Apio y productos derivados	☐
Altramuz y productos derivados a base de altramuces	☐
Moluscos y productos a base de moluscos	☐

Fecha 12/2021
Versión : V,10
Responsable : Departamento de Calidad
Documento **FT-G29**

ENVASADO Y ESPECIFICACIONES LOGÍSTICAS

TIPO DE ENVASE:

Saco confeccionado a base de papel , poliestireno , adhesivo y tintas.

Big bag confeccionado a base de poliestilenos de baja densidad , adhesivos y tintas .

UNIDAD DE VENTA:

SACOS 25KG
Peso neto : 25
Peso bruto : 25,25
Dimensiones : 800x180x550 mm: (LxAxA)

SACOS 1000KG
Peso neto : 1000
Peso bruto : 1015
Dimensiones : 1200x1000x1600 mm : (LxAxA)

PALETIZADO:

Europallet estándar etiquetado y retractado con film trasparente de poliestireno lineal de baja densidad . Planchas de cartón intercadas horizontalmente para mejorar la estabilidad .

a) Paletizado en sacos 25kg
Peso neto : 1000
Peso bruto : 1015
Dimensiones : 1200x1000x1650 (Americano) mm: LxAxA
Capas/pallet: 8
Sacos/capa:5
Uds/pallets : 40

b) Papeletizado en BB
Peso neto : 1000
Peso bruto : 1015
Dimensiones : 1200x1000x1650 (Americano) mm: LxAxA
Capas/pallet: 1
Sacos/capa:1
Uds/pallets : 1

INFORMACIÓN ADICIONAL.
Puede contener trazas de otras especies

LEGISLACIÓN APLICABLE
Este producto cumple con la reglamentación y normativa de la UE