Fecha 12/2021
Versión : V,1
Responsable : Departamento de Calidad
Documento **FT-G25**

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO LECHE DESNATADA EN POLVO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de Venta	Leche desnatada en polvo
Descripción del producto	Leche desnatada en polvo producida mediante secado de leche desnatada pasteurizada
Aplicación / Uso esperado	Uso industrial .Ingrediente en la elaboración de otros productos .

INGREDIENTES Y AUXILIRES TECNOLOGICOS

Leche de vaca desnatada

Origen : España

OGM

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

GLUTEN

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

CARACTERISTICAS FISCIO -QUIMICAS

Humedad (%)	< 4,0
Proteína sobre materia seca (%)	>35
Grasa (%)	<1,25
Lactosa (%)	49/57
Cenizas (%)	≤ 8,5
Partículas quemadas (disco) :	A-B
Antibióticos :	Negativo
WPN(mg/g) :	1,5-6
Indice de solubilidad (mL)	< 1
pH:	<6,5
Acidez	<16

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

Determinación de 100g	Tolerancia
Mesófilos totales (ufc/g):	≤ 20000
Esterobactericas (ufc/g):	≤ 10
Coliformes (ufc/g) :	≤ 10
Mohos y levaduras (ufc/g):	≤ 50
Staphylococcus coag+(ufc/g) :	Ausencia
Salmonella :	Ausencia en 25g
Listeria monocytogenes:	Ausencia

CRITERIOS ORGANOLEPTICOS

Color : De blanco a crema

Olor : Característico

Sabor : Característico a leche

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

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-G25**

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