



DENOMINACIÓN DE PRODUCTO

LECHE FRITA



DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Plato preparado ultracongelado con forma redondeada destinada a ser consumida una vez frita

INGREDIENTES (en orden decreciente)

Masa leche frita: (agua, preparado para leche frita (azúcar, almidón modificado, dextrosa, **LECHE** entera en polvo, gelificantes (E339ii, E450iii, E516), estabilizante (E401), sal, acidulante (E330) y colorante (E170i), azúcar y aroma de canela] Pan rallado: [harina de **TRIGO**, agua, sal, levadura.] Encolante: [Agua, harina de **TRIGO**, almidón de maíz, sal.]

PRESENTACIÓN Y PESOS

Largo: 45-50 mm
Grosor: 20-25 mm
Peso: 35 ±2 g
Unidades/kg: 28 Uds. aproximadamente

Sabor: dulce
Olor: típicos productos de pastelería
Color: dorado-tostado
Textura: crujiente por fuera y cremosa en el exterior

Energía	631 KJ / 149 Kcal
Grasas	<1 g
de las cuales saturadas	0,5 g
Hidratos de Carbono	32,9 g
de los cuales azúcares	17,9 g
Proteínas	2,1 g
Sal	<0,1 g

TIPO DE PROCESADO

Producto ultracongelado

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenamiento en cámaras de conservación de productos terminados congelados a temperatura inferior a -18°C.
Distribución en vehículos a temperatura controlada, debidamente autorizados para su uso.

CONSERVACIÓN

Debe conservarse a temperatura inferior a -18°C y consumirse antes de 18 meses desde la fecha de congelación. No volver a congelar una vez descongelado.

Destinado a toda la población excepto a alérgicos e intolerantes a alguno de los ingredientes de su composición.

NO APTO para celíacos
NO APTO para veganos, vegetarianos ovo-lácteos y lacto-vegetarianos (*)

(*) Tener en cuenta posibles trazas

VIDA ÚTIL Y SISTEMA DE LOTEADO

La vida útil es de 18 meses desde la fecha de congelación en las condiciones de almacenamiento y distribución indicadas.
La etiqueta indica: Consumir preferentemente antes de fin de ... MM/AAAA (MM es mes, AAAA es año).

El lote de producto está formado por 4 dígitos de codificación interna.

Freír en aceite caliente a temperatura de 180°C sin descongelar hasta que el producto se dore. No volver a congelar una vez descongelado.

Sugerencia: una vez frita, espolvorear con azúcar y un toque de canela en polvo.

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes	< 10 ⁴ ufc/g
Aerobios mesófilos	< 10 ⁶ ufc/g
Coliformes	< 10 ⁴ ufc/g
E. Coli	< 10 ² ufc/g
S. aureus	< 10 ² ufc/g
Salmonella spp.	No detectado/25 g

NORMATIVA

Producto en conformidad con la legislación vigente aplicable:

-  OGM: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto no contienen organismos modificados genéticamente en base a la información aportada por los proveedores.
-  CONTAMINANTES: Las materias primas utilizadas en la fabricación del producto están garantizadas a nivel de seguridad alimentaria y cumplen con la legislación aplicable en micotoxinas, metales pesados, pesticidas y microbiología en base a la información aportada por los proveedores.
-  IRRADIACIÓN: El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

ALÉRGENOS	Como ingrediente (*)	Posible contaminación cruzada (**)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	+	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	+
Pescado y productos a base de pescado	-	+
Huevos y productos a base de huevo	-	+
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	+	-
Frutos de cáscara (es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos o alfoncigos, macadamias o nueces de Australia) y productos derivados	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	-	+
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

-: Ausencia / +: Presencia

*Alérgeno presente en el producto final como resultado de la incorporación como ingrediente utilizado en la elaboración del producto.

** Contaminación cruzada con ingredientes alergénicos en sus procesos tanto de fabricación como de distribución y almacenaje.

FORMATOS Y DATOS LOGÍSTICOS

FORMATO: CAJA 5 KG - 5 BOLSAS DE 1 KG (5x1KG)																
CÓDIGO: 020001	PRODUCTO: LECHE FRITA 5x1KG FRISE															
ENVASE PRIMARIO 	Medidas	320x30x195 mm														
	Peso neto	1 kg														
	Material	PET+PE														
	Impresión	<p style="text-align: center;">LECHE FRITA Peso neto : 1KG</p> <p>Ingredientes : masa de leche frita [agua, preparado para leche frita (azúcar, almidón modificado, dextrosa, LECHE entera en polvo, gelificantes (E339ii, E450iii,E516), estabilizante (E401), sal, acidulante (E330) y colorante (E170ii)], azúcar y aroma de canela], pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura), encolante (agua, harina de TRIGO, almidón de maíz, sal). Posibles trazas de SOJA, MOSTAZA, CRUSTÁCEOS, PESCADO, MOLUSCO Y HUEVO.</p> <p style="text-align: center;">Lote 164 4 12/2025</p> <p>Consumir Preferentemente antes del fin de: 12/2025</p> <p>Modo de preparación: freír en aceite caliente a temperatura 180°C , preferentemente sin descongelar, hasta que se dore. Sugerencia: una vez frita, espolvorear con azúcar y con un poco de canela en polvo.</p> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Información nutricional en 100g de producto</p> <table border="1"> <tr><td>Valor energético:</td><td>631kJ/149kcal</td></tr> <tr><td>Grasa total:</td><td><1,0 g</td></tr> <tr><td>-de las cuales saturadas:</td><td>0,5 g</td></tr> <tr><td>Hidratos de Carbono:</td><td>32,9 g</td></tr> <tr><td>-de los cuales azúcares:</td><td>17,9 g</td></tr> <tr><td>Proteínas:</td><td>2,1 g</td></tr> <tr><td>Sal:</td><td><0,1 g</td></tr> </table> </div> <p style="text-align: right;">8 4 2 6 0 0 7 0 0 1 1 3 0 ></p>	Valor energético:	631kJ/149kcal	Grasa total:	<1,0 g	-de las cuales saturadas:	0,5 g	Hidratos de Carbono:	32,9 g	-de los cuales azúcares:	17,9 g	Proteínas:	2,1 g	Sal:	<0,1 g
	Valor energético:	631kJ/149kcal														
Grasa total:	<1,0 g															
-de las cuales saturadas:	0,5 g															
Hidratos de Carbono:	32,9 g															
-de los cuales azúcares:	17,9 g															
Proteínas:	2,1 g															
Sal:	<0,1 g															
EAN13	8426007001130															
ENVASE SECUNDARIO 	Medidas exteriores	395x260x125 mm														
	Peso neto	5 kg														
	Material	Cartón ondulado														
	Impresión															
	DUN14	28426007001134														
PALLET 	Medidas	1,2x0,82x1,85 m														
	Peso neto	630 kg														
	Número de cajas/base	9														
	Número de alturas	14														
	Número total de cajas	126														