


| | | |
|---|--|--------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL | FT-PF-0102224 |
| | PRODUCTO: NATA KEN CULINARIO UHT 1L | EDICIÓN: 14 |
| | | CÓDIGO: 0102224 |
| | | COD.EAN: 8413479322245 |
| | | COD.DUN: 18413479322242 |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto a base de leche desnatada y grasa vegetal, que ha sido sometido a un proceso de UHT, en condiciones que garantizan la ausencia de contaminación microbiológica. Color blanco-amarillento, sabor y olor característicos.

INGREDIENTES

Leche desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste) (18%), almidón modificado, maltodextrina, estabilizantes (E-412, E-410), emulgente (lecitina de soja, E-471), corrector de acidez (E-340ii) y colorante (E160a)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS


| PARÁMETRO | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACIÓN | TOLERANCIA | MÉTODO DE ANÁLISIS |
|-----------|------------------|----------------|------------|-------------------------------|
| Grasa | % | 19 | ± 1 % | NIR |
| Acidez | °Dornic | 10 | ± 1°D | Valoración licor acidimétrico |
| ph | unidad ph | 6,7 | ± 0,3 | Potenciometría |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARÁMETRO | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACIÓN | TOLERANCIA | MÉTODO DE ANÁLISIS |
|------------------------------|------------------|----------------|------------|--|
| Recuento de aerobios totales | Ufc/ml | <1 | <1 | Preincubación a 30°C 3 días, PCA 30°C 72h/Bioluminiscencia |

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

| CARACTERÍSTICA | PARÁMETRO | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACIÓN | TOLERANCIA |
|------------------|------------------------|------------------|----------------|------------|
| Proteínas | | g/100g | 2,8 | ± 0,5 % |
| H de C totales | | g/100g | 6,1 | ± 0,5 % |
| | de los cuales azúcares | g/100g | 3,9 | |
| Grasas totales | | g/100g | 19 | ± 1% |
| | Saturadas | g/100g | 17 | |
| | Mono insaturadas | g/100g | 1,5 | |
| | Poli insaturadas | g/100g | 0,02 | |
| Sal | | g/100g | 0,1 | |
| Valor energético | | kcal. /100g | 207 | |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--------------------------------|--|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL | | FT-PF-0102224 | |
| | PRODUCTO: NATA KEN | | EDICIÓN: 14 | |
| | CULINARIO UHT 1L | | CÓDIGO: 0102224 | |
| | | | COD.EAN: 8413479322245 | |
| | | | COD.DUN: 18413479322242 | |

| | | | | | |
|------------------|--|-----------|-----|--|--|
| Valor energético | | kJ / 100g | 854 | | |
|------------------|--|-----------|-----|--|--|

LEGISLACIÓN APLICABLE

| |
|--|
| Real Decreto 1011/1981 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles y preparados grasos. Y sus modificaciones. |
| Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones. |
| Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones. |
| Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. |
| Reglamento 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes, y sus modificaciones. |
| Reglamento CE n° 470/2009 por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, y sus modificaciones. |
| Reglamento (CE) N° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus modificaciones. |

ALERGENOS E INTOLERANCIAS


| |
|---|
| (1) cuando el alérgeno esté presente en el producto como ingrediente |
| (2) cuando el producto esté fabricado en la misma área de producción de otro que contenga el alérgeno (contaminación cruzada) |

| CONTAMINANTE | MÁX.. PERMITIDO |
|----------------------|-----------------|
| Metales pesados (Pb) | <0,02 mg / kg |
| Dioxinas | <2 pg / g grasa |
| Aflatoxinas | <0,05 µg / kg |
| Melamina | <2,5 mg / kg |

Según el Reglamento (CE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos, nuestro producto está por debajo de los límites permitidos.

Cumplimiento de los límites máximos de residuos de plaguicidas según Reglamento 396/2005 y sus modificaciones

| | (1) | (2) |
|---|-----|-----|
| Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | | |
| Huevos y productos a base de huevo | | |
| Pescado y productos a base de pescado | | |

| | | | |
|---|-------------------------------------|--|--------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL | | FT-PF-0102224 |
| | PRODUCTO: NATA KEN | | EDICIÓN: 14 |
| | CULINARIO UHT 1L | | CÓDIGO: 0102224 |
| | | | COD.EAN: 8413479322245 |
| | | | COD.DUN: 18413479322242 |

| | | |
|---|---|--|
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | | |
| Soja y productos a base de soja | X | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | |
| Frutos de cáscara* 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 (Más de 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total) | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | | |

*almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)

De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO). Esta información esta basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

CONTAMINANTES

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

270 días desde el día de su fabricación.

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Temperatura ambiente (sin exceder de +20°C).
Una vez abierto, mantener entre 0° y +5°C y consumir en 3 días.
No congelar.
Agitar antes de usar.

LOTE

Identificación del lote: Siete dígitos

Consumir preferentemente antes del (día-mes-año)

LOGÍSTICA

| ENVASE 1 L | | EMBALAJE | | PALET | |
|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------|--------------------------|-------------------|
| Tipo | Tetra square con HeliCap 27 | Tipo | Caja cartón | Tipo | européo |
| Material | Polietileno Cartón aluminio | Unidades/embalaje | 12 | Medidas (cm) | 80 x 120 |
| | Polipropileno | | | | |
| Medidas (cm) | 7 x 7 x 21,46 | Material | cartón | embalajes/base | 13 cajas por fila |
| Color | Diseño propio | Medidas (cm) | 28,8 x 22,7 x 21,5 | Nº bases/palet | 6 pisos |
| Peso neto (g, ml) | 1013g | Color | Diseño propio | Total embalajes | 78 |
| Peso bruto (g, ml) | 1048,2g | Peso neto (g) | 12156g | Total envases | 936 |
| Peso escurrido (g, ml) | | Peso bruto (g) | 12788,4g | Altura total aprox. (cm) | 143 ± 5 |
| | | | | Peso total aprox. (Kg) | 1022kg ± 5 |
| ELABORACIÓN | | REVISIÓN | | APROBACIÓN | |
| Directora de Gestión de Calidad | | Directora de cadena de Suministro | | Director Industrial | |
| Fecha: 19-06-2023 | | Fecha: 19-06-2023 | | Fecha: 19-06-2023 | |

ALCRUZ CANARIAS S.L. C.I.F.: B-35125582 LANZAROTE TELÉFONOS: 928-821458/59 ARINAGA TELÉFONOS: 928-184044/188664 FUERTEVENTURA TELÉFONOS: 928- 532289 CENTRAL: POL. IND.PLAYA HONDA- 35509. SAN BARTOLOME – LANZAROTE EMAIL: central@alcruzcanarias.com Inscrita en Reg. Merc. Las Palmas. Fol. 21 Tomo 565 N.188 Sec. 2 Hoj. 4206 Ins. 1, C.I.F.: B- 35125582 Email: central@alcruzcanarias.com; web: www.alcruzcanarias.com