

PRODUCTO AEROSOL AZUCARADO A BASE DE LECHE DESNATADA Y GRASAS VEGETALES UHT
UHT AEROSOL SWEETENED WHIPPED PRODUCT BASED ON SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT

DESCRIPCION / DESCRIPTION

Producto Azucarado UHT, a base de leche desnatada y grasas vegetales hidrogenadas, confeccionado en contenedor bajo presión para una utilización inmediata como producto montado.

UHT sweetened whipped product based on skimmed milk and hydrogenated vegetable fats, packed under pressure aerosol container ready to use as whipped product.

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Leche desnatada (66%), Grasa vegetal totalmente hidrogenada de palmiste (24%), Azúcar (8,5%), **leche** desnatada en polvo, Emulsionantes: Esteres lácteos de mono- y diglicéridos de ácidos grasos (E472b), Ésteres de poli glicéridos de ácidos grasos (E475), Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471), Polisorbato 60 (E435), Polisorbato 80 (E433), Estabilizantes: Celulosa (E460), Carboximetilcelulosa sódica (E466) Carragenina (E407), Sal, Propelente: óxido nitroso (E942). **Skimmed milk** (66%), **Fully hydrogenated vegetable palm kernel oil** (24%), **Sugar** (8,5%), **Skimmed Milk powder**: Lactic acid ester of mono- and diglycerides of fatty acids (E472b), Polyglycerol esters of fatty acids (E475), Mono- and diglycerides of fatty acids (E471), Polysorbate 60 (E435), Polysorbate 80 (E433), Stabilizers: Cellulose (E460), Sodium carboxy methyl cellulose (E466), Carrageenan (E407), Salt, Propellant: Nitrous Oxide (E942).

CODIGO ADUANERO / CUSTOM CODE

21069098

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Item	Valores Tipicos - Typical values	Metodo-Method
Color-Colour	Blanco a crema - White to cream	Sensorial-Sensoric
Olor y Gusto – Smell and Taste	Tipico - Typical	Sensorial-Sensoric

CARACTERISTICAS - QUIMICAS / CHEMICAL - PHYSICAL CHARACTERISTIC

Peso Especifico – Specific Weight	1020-1040 g/l	AOAC-925.22
Contenido en grasa –Fat Content	24%- 25%	ISO2446-2006
pH 20°C	6,60-6,90	pHmetro-pHmeter
Desarrollo volumen – Volume increase 8°C	3.50x– 4.0x	ASTM D 3075

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

CBT - TPC 37°C	≤100 UFC/1ml	ISO 4833-2003
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Ausente/Absent in 25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp.</i> *	Ausente/Absent in 25 g	ISO 6579-1:2017
<i>E. coli</i> *	Ausente/Absent in 25 g	ISO 16649-2:2001

* Test realizzati solo se la CBT risulta >100 u.f.c./ml
 Tests are realized only if Total count is >100 c.f.u./ml

DECLARACION NUTRICIONAL / NUTRITIONAL DECLARATION (100g)

Energia - Energy kJ-kcal	1147-277
Grasas – Fats	24,6 g
de las cuales acidos grasos saturados –of which saturated fatty acid	24,3 g
Carbohidratos – Carbohydrates	12,5 g
de los cuales Azucares –of which sugar	12,5 g
Proteinas – Proteins	2,61 g
Sal – Salt	0,16 g

INFORMACION ALERGENOS / ALLERGENICS INFORMATION

Rif. Reg. UE 1169/2011 All. II

Alergeno-Allergens	Presente-Presence	Ingrediente(i)-Ingredient(s)
Cereales que contienen gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		
Crustáceos y productos a base de crustáceos <i>Crustaceans and products thereof</i>		
Huevo y productos a base de huevo <i>Eggs and products thereof</i>		
Pezcado y productos a base de pescado <i>Fish and products thereof</i>		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes <i>Peanuts and products thereof</i>		
Soja y productos a base de soja <i>Soybeans and products thereof</i>		
Leche y productos a base de leche (incluso lactosa) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	V	Latte scremato, Latte scremato in polvere/Skimmed milk, Skimmed milk powder
Frutos secos, a saber: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (anacardo occidental), nueces de pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia o nueces de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) y sus productos <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>		
Apio y productos a base de apio <i>Celery and products thereof</i>		
Mostaza y productos a base de Mostaza <i>Mustard and products thereof</i>		
Semillas de sesamo y productos a base de semillas de sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>		
Dioxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10		

10 mg/kg o 10 mg/litro en terminos de SO ₂ totales <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>		
Altramuces y productos en base de Altramuces Lupin and products thereof		
Moluscos y productos a base de moluscos Molluscs and products thereof		

INFORMACION OGM / OGM INFORMATION

La política no permite el uso de organismos genéticamente modificados en sus productos terminados . IFFCO ITALIA GMOs (Genetically Modified Organisms) policy is to ensure that all its products are totally free.

CONFECCION/ PACKAGING

Confecciones – Size

500g

Contenedor en banda estañada

Tin plate container

TMC / MCT

(Para ser consumido preferiblemente dentro del.../ Best before ...)

9 Meses/9 months

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DE TRASPORTE / STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS

Conservar entre 5°C y 20°C. Para el transporte se recomiendan temperaturas comprendidas entre +5° y +15°C. Una vez abierto conservar en el frigorífico. No Congelar.

Store between 5°C and 20°C .

For transport, temperature between +5°C and +15°C are recommended.

After use store in refrigerator. Do not freeze.

INFORMAZIONI D'USO /USER INFORMATION

Dejar por al menos 12 horas en el frigorífico antes de su utilización. Agitar bien antes de utilizar para favorecer la mezcla del gas. Romper el sello deseguridad. Lavar el erogador despues de cada uso.

Leave for at least 12 hours in refrigerator before each use. Shake well before use to promote a good mixing between product and gas. Break the sill before use. Wash nozzle after each use.

INFORMACION LEGAL/LEGAL INFORMATION

El producto es conforme a la normativa Europea vigente en materia alimentaria. The product conforms to the relevant EC Food Law.