FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL
PRODUCTO: KEN CULINARIO UHT 1L

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

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Grasa	%	19	± 1 %	NIR
Acidez	ºDornic	10	± 1ºD	Valoración licor acidimetrico
ph	unidad ph	6,7	± 0,3	Potenciometría

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Recuento de aerobios totales	Ufc /ml	<1	<1	Preincubación30ºC5días,PCA30ºC 72h/Bioluminiscencia

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERISTICA	PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	TOLERANCIA
Proteínas		g/100g 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		kcal. /100g	0,1	
Valor energético		kJ / 100g	207	
Valor energético			854	

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL
PRODUCTO: KEN CULINARIO UHT 1L

COD.EAN: 8413479322245
COD.DUN: 18413479322242

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 especificas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.
Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios mircobiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.
Reglamento Nº 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 nº 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) Nº 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)

	(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		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara* y productos deri v ados .		
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 al tramuc es		
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.

CONT AMINANT ES

Según el Reglamento (CE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos, nuestro producto está por debajo de los limites permitidos.
Cumplimiento de los límites máximos de residuos de plaguicidas según Reglamento 396/2005 y sus modificaciones

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

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL
PRODUCTO: KEN CULINARIO UHT 1L

COD.EAN: 8413479322245
COD.DUN: 18413479322242

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 +20ºC).
Una vez abierto, mantener entre 0º y +5ºC y consumir en 3 días.
No congelar.
Agitar antes de usar.

LOTE

Identificación del lote: Siete dígitos

Consumir preferentemente antes del (día-mes-año)

LOGÍST ICA

ENVASE 1 L		EMBALAJE		PALET	
Tipo	Tetra square con HeliCap 27	Tipo	Caja cartón	Tipo	europeo
Material	Polietileno Cartón aluminio Polipropileno	Unidades/embalaje	12	Medidas (cm)	80 x 120
Medidas (cm)	7 x 7 x 21,46	Material	c artón	embalajes/base N° bases/palet	13 cajas por fila 6 pisos
Col or	Diseño propio	Medidas (cm)	28,8 x 22,7 x 21,5	Total embalajes	78
Peso neto (g, ml)	1013g	Col or	Diseño propio	Total envases	936
Peso bruto (g, ml)	1048,2g	Peso neto (g)	12156g	Altura total aprox. (cm)	143 ± 5
Peso escurrido (g, ml)		Peso bruto (g)	12788,4g	Peso total aprox. (Kg)	1022kg ± 5