FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL
NATA KEN GOURMENT DUO 1L

COD. EAN: 8413479322221
COD. DUN: 18413479322228

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto a base de leche desnatada, grasa vegetal y grasa láctea, 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, palma), nata,lactosa, emulgentes (E-435, E-471, lecitina de soja), estabilizantes (E-415, E-407), sal y colorante (beta-caroteno).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Grasa	%	32	± 1 %	NIR
Acidez	ºDornic	8	± 1ºD	Valoración licor acidimetrico
ph	unidad ph	6,6	± 0,3	Potenciometría

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	TOLERANCIA	METODO DE ANÁLISIS
Recuento de aerobios totales	Ufc /ml	<1	<1	Preincubación30°C 3días,PCA30°C 72h/Bioluminiscencia

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERISTICA	PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	TOLERANCIA
Proteínas		g/100g	2,3	± 0,5 %
H de C totales		g/100g	5,2	± 0,5 %
	de los cuales azúcares	g/100g	5,2	
Grasas totales		g/100g	32	± 1%
	Saturadas	g/100g	27	
	Mono insaturadas	g/100g	3,2	
	Poli insaturadas	g/100g	1,4	
Sal		g/100g	0,19	
Valor energético		kcal. /100g	318	
Valor energético		kJ / 100g	1312	

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL
NATA KEN GOURMENT DUO 1L

COD. EAN: 8413479322221
COD. DUN: 18413479322228

LEGISLACIÓN APLICABLE

Orden 12/7/83 por el que se regula las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior y su modificación 5/10/2001 de nata

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, y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos 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 (UE) 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	MAX.. 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
NATA KEN GOURMENT DUO 1L

COD. EAN: 8413479322221
COD. DUN: 18413479322228

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

270 días desde el día de su fabricación.

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Mantener entre 0º y +5ºC.
Una vez abierto consumir en 3 días.
No congelar.
Agitar antes de usar. Para obtener un resultado óptimo en el montado, azucarar al gusto (aproximadamente 200g de azúcar por litro) y batir a velocidad media en un recipiente frío hasta conseguir la textura deseada.

LOTE

Identificación del lote: L-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	13 cajas por fila
Col or	Diseño propio	Medidas (cm)	28,8 x 22,7 x 21,5	N° bases/palet	6 pisos
Peso neto (g, ml)	1010g	Col or	Diseño propio	Total embalajes	78
Peso bruto (g, ml)	1045,2g	Peso neto (g)	12120g	Total envases	936
Peso escurrido (g, ml)		Peso bruto (g)	12728,4g	Altura total aprox. (cm)	144 ± 5
				Peso total aprox. (Kg)	1017kg ± 5