

LEYMA SIN LACTOSA ENTERA UHT 1L
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de producto	Leche entera sin lactosa UHT
Marca	LEYMA
Envase	BRIK Elopak Pure-Pak Sense; Tapón unido Pure-TwistFlip
Contenido neto	1L e
Uso previsto	Consumo humano
Origen	Animal
Origen de la leche	Galicia, España
Fecha consumo preferente (FCP)	150 días desde envasado
Ingredientes	Leche entera de vaca lactasa

CODIFICACIÓN

Lote de ocho dígitos (L) junto con la fecha de consumo preferente (V) y la hora (H) impreso con tinta indeleble:

(L) DDD X Y ZZZ **(V)** dd/mm/aa **(H)** hh:mm:ss

DDD: día juliano


X: último dígito del año;

(L) Y: fábrica; Z: dígito fijo; P: proceso; L: línea
 DDD: día juliano

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS¹

Color	Blanco, uniforme
Olor	Característico, lácteo
Sabor	Característico, lácteo
Textura	Líquida, sin grumos

USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR

Alérgenos	Leche y sus derivados (APTO para intolerantes a la lactosa) 
Otros alérgenos planta	Ninguno
Grupo vulnerable	Alérgicos a la proteína de la leche
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir en 4 días
Lugar de venta	Empresas proveedoras de alimentos
Uso previsto	Frío, caliente o mezclado con otros ingredientes

LIBERACIÓN DE PRODUCTO

	Condiciones Preincubación	Criterio Aceptación
Luminometría	72h (35°C)	< 30 RLU
pH	144h (35°C)	6,55-6,65
Estabilidad	144h (35°C)	Estable al alcohol 80%, monofosfato potásico y hervido

Características organolépticas¹; lactosa <0,01%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

No detección de gérmenes totales (UFC/mL)
 Incubación previa: 1 y 15 días (35°C) y 7 días (55°C)

Verificación a fin de fecha de consumo preferente	Mantiene características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas
--	---

DATOS DEL FABRICANTE

Nombre de la empresa	Grupo Leche Río S. A
CIF	A 27015965
Dirección	Avda./Benigno Rivera S/N Polígono Ceao 27003 - LUGO
Número de Teléfono	982302901
E-mail	info@lence.gal
Registro Sanitario	15.00344/C

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

Materia grasa	3,50-3,65 (% m/m)
Proteína	3,00-3,25 (% m/m)
pH	6,60 ± 0,15
Acidez	12-16 ° Dornic
Densidad a 20°C	≥ 1,030 g/L
Punto crioscópico	≥ -600 m°C
Estabilidad al alcohol 80°C	Sin precipitado
Antibióticos	No detección
Sedimento	Ausencia
Partículas quemadas	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Número porciones por envase	4		
Valores nutricionales medios	100 mL	250 mL (Porción)	Porción /IR²
Valor Energético	262 kJ 63 kcal	656 kJ 157 kcal	8%
Grasas de las cuales saturadas	3,6 g 2,2 g	9 g 5,5 g	13% 28%
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	4,6 g 4,6 g	12 g 12 g	4% 13%
Fibra	0 g	0 g	
Proteínas	3 g	7,5 g	15%
Sal	0,1 g	0,3 g	5%
Calcio	120 mg (15% VRN ³)		

²IR: Ingesta de referencia adulto medio (8400 kJ/2000 Kcal)

³VRN: Valor de Referencia del Nutriente

CERTIFICADOS, ETIQUETAS Y CLAIMS


LEYMA SIN LACTOSA ENTERA UHT 1L
FICHA LOGÍSTICA
Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución

Temperatura ambiente

UNIDAD	CAJA	PALET
BRIK Elopak Pure-Pak Sense; Tapón unido Pure-TwistFlip	Caja de cartón con asa incorporada	Europallet estándar etiquetado y retractilado con film transparente de polietileno lineal de baja densidad.

Unidades	1	6	720
Medidas exteriores (Largo x Ancho x Alto)	72 x 72 x 235 (mm)	225 x 155 x 243 (mm)	1200 x 800 x 1345 (mm)
Peso bruto	1066 (g)	6491 (g)	804 (kg)
Volumen	1 (L)	6 (L)	720 (L)
Código	8412779537106	8412779537601	Material palet Madera N.º capas por palet 5 N.º de packs por capa 24 N.º de packs por palet 120 Pallets por camión 33 Litros por camión 23760


LEGISLACIÓN

- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006
- Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- DECRETO 228/2011, de 24 de noviembre, por el que se modifica el Decreto 57/2010, de 8 de abril, por el que se crea el Registro de Explotaciones Leiteiras de Calidad Diferenciada.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Declaraciones nutricionales	No
Declaración de OGM (Organismos modificados genéticamente)	No
Declaración de sin lactosa	Lactosa <0,01%