

**E-6 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

<b>Denominación de producto</b>	Leche semidesnatada UHT
<b>Marca</b>	LEYMA
<b>Envase</b>	BRIK Elopak Pure-Pak Sense; Tapón unido Pure-TwistFlip
<b>Contenido neto</b>	500 ML e
<b>Uso previsto</b>	Consumo humano
<b>Origen</b>	Animal
<b>Origen de la leche</b>	Galicia, España
<b>Fecha consumo preferente (FCP)</b>	180 días desde envasado

**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

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS <sup>1</sup>**

<b>Color</b>	Blanco, uniforme
<b>Olor</b>	Característico, lácteo
<b>Sabor</b>	Característico, lácteo
<b>Textura</b>	Líquida, sin grumos

**USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR**

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

**LIBERACIÓN DE PRODUCTO**

	<b>Condiciones Preincubación</b>	<b>Criterio Aceptación</b>
<b>Luminometría</b>	72h (35°C)	< 30 RLU
<b>pH</b>	144h (35°C)	6,55-6,65
<b>Estabilidad</b>	144h (35°C)	Estable al alcohol 80%, monofosfato potásico y hervido
Características organolépticas <sup>1</sup>		

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

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

<b>Verificación FCP y Vida útil secundaria</b>	Mismas características que en liberación del producto
--	---

**DATOS DEL FABRICANTE**

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

**ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO**

<b>Materia grasa</b>	1,50-1,65 (% m/m)
<b>Proteína</b>	3,00-3,30 (% m/m)
<b>pH</b>	6,60 ± 0,15
<b>Acidez</b>	12-16 ° Dornic
<b>Densidad a 20°C</b>	≥ 1,030 g/L
<b>Punto crioscópico</b>	≥ -0,600 m°C
<b>Estabilidad al alcohol 80°C</b>	Sin precipitado
<b>Antibióticos</b>	Ausencia
<b>Sedimento</b>	Ausencia
<b>Partículas quemadas</b>	Ausencia

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

Valores nutricionales medios	100 mL	250 mL	Porción /IR <sup>2</sup>
	(Porción)		
<b>Número porciones por envase</b>	4		
<b>Valor Energético</b>	192 kJ	480 kJ	6%
	46 kcal	114 kcal	
<b>Grasas</b>	1,6 g	4 g	6%
<b>de las cuales saturadas</b>	1,1 g	2,8 g	14%
<b>Hidratos de Carbono</b>	4,7 g	12 g	5%
<b>de los cuales azúcares</b>	4,7 g	12 g	13%
<b>Fibra</b>	0 g	0 g	
<b>Proteínas</b>	3,1 g	7,8 g	16%
<b>Sal</b>	0,1 g	0,3 g	5%
<b>Calcio</b>	120 mg (15% VRN <sup>3</sup> )		

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

<sup>3</sup>VRN: Valor de Referencia del Nutriente

**CERTIFICADOS, ETIQUETAS Y CLAIMS**


AENOR

**LEYMA SEMIDESNATADA UHT 0,5 L (PR)**
**FICHA LOGÍSTICA**
**Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución**

Temperatura ambiente (en lugar fresco y seco)

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

<b>Unidades</b>	1	6	1296
Medidas exteriores (Largo x Ancho x Alto)	72 x 72 x 143 (mm)	227 x 155 x 146 (mm)	1200 x 800 x 915 (mm)
<b>Peso bruto</b>	543 (g)	3332 (g)	745 (kg)
<b>Volumen</b>	0,5 (L)	3 (L)	648 (L)
<b>Código GTIN</b>	8412779540502	8412779540304	
			<b>Material palet</b> Madera
			<b>N.º capas por palet</b> 9
			<b>N.º de packs por capa</b> 24
			<b>N.º de packs por palet</b> 216
			<b>Pallets por camión</b> 33
			<b>Litros por camión</b> 21384

**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, polo que se modifica o Decreto 57/2010, de 8 de abril, polo que se crea o Rexistro de Explotacións Leiteiras de Calidade Diferenciada.

**INFORMACIÓN ADICIONAL**

<b>Declaraciones nutricionales</b>	No
<b>Declaración de OGM</b> (Organismos modificados genéticamente)	No

