

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL**

FT-PF-0102215

PRODUCTO: KEN NATA 35% UHT 1L

EDICIÓN 6

COD.: 0102215

COD.EAN: 8413479322153

COD.DUN: 18413479322150

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nata líquida procedente de leche de vaca 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

Nata, estabilizante (carragenato).

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Grasa	%	35,1	± 1 %	Koehler
Acidez	°Domic	9	± 1°D	Valoración licor acidimetrico
ph	unidad ph	6,7	± 0,3	phmetro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Recuento de aerobios totales	Ufc/ml	<1	<1	Preincubación a 30°C 3 días, PCA 30°C 72h

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA
Proteínas		g/100g	2,1	± 0,5 %
H de C totales		g/100g	3	± 0,5 %
	de los cuales azúcares	g/100g	3	
Grasas totales		g/100g	35,1	± 1%
	Saturadas	g/100g	23,2	
	Mono insaturadas	g/100g	10,2	
	Poli insaturadas	g/100g	1,4	
Sal		g/100g	0,08	
Valor energético		kcal. /100g	337	
Valor energético		kJ / 100g	1387	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0102215
	PRODUCTO: KEN NATA 35% UHT 1L	EDICIÓN 6
		COD.: 0102215
		COD.EAN: 8413479322153
		COD.DUN: 18413479322150

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 específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.

Reglamento 625/2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios; y sus modificaciones.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus modificaciones.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, 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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara* y productos derivados.		
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 altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

*almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, 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.

CONTAMINANTES

Según el Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, nuestro producto está por debajo de los límites 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	<2,5 pg / g grasa
Aflatoxinas	<0,05 µg / kg
Melamina	<2,5 mg / kg

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0102215
	PRODUCTO: KEN NATA 35% UHT 1L	EDICIÓN 6
		COD.: 0102215
		COD.EAN: 8413479322153
		COD.DUN: 18413479322150

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

180 días desde el día de su fabricación.

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Mantener entre 0° y +5°C.
 Una vez abierto, consumir en 3 días.
 No congelar.
 Agitar antes de usar.
 Para obtener un resultado óptimo, azucarar al gusto y batir en un recipiente frío hasta conseguir la textura deseada.

LOTE

Identificación del lote: L-siete dígitos
 Consumir preferentemente antes del (día-mes-año)

LOGÍSTICA

ENVASE 1 L		EMBALAJE		PALET	
Tipo	Tetra square	Tipo	Caja cartón	Tipo	europeo
Material	Polietileno Cartón aluminio	Unidades/embalaje	12	Medidas (cm)	80 x 120
Medidas (cm)	7 x 7 x 19,8	Material	cartón	embalajes/base	13 cajas por fila
Color	Diseño propio	Medidas (cm)	28,6 x 22,7 x 20	Nº bases/palet	6 pisos
Peso neto (g, ml)	991g	Color	Diseño propio	Total embalajes	78
Peso bruto (g, ml)	1022g	Peso neto (g)	11892g	Altura total aprox. (cm)	134 ± 5
Peso escurrido (g, ml)		Peso bruto (g)	12431g	Peso total aprox. (Kg)	993kg ± 5

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
<p>Directora de Gestión de Calidad</p> <p>Fecha: 02-01-18</p>	<p>Directora de Aprovisionamiento, Planificación y Control de Producción</p> <p>Fecha: 02-01-18</p>	<p>Director Industrial</p> <p>Fecha: 02-01-18</p>