

1. DESCRIPCIÓN: Leche desnatada en polvo.



2. INGREDIENTES: Leche desnatada en polvo.

3. PROCESO DE ELABORACIÓN: Granulación del producto mediante la inyección de vapor y secado posterior en túnel continuo. El producto secado se tamiza y transporta por medios automatizados hasta la zona de envasado donde se procede a su dosificación automática en envases de materiales alimentarios. Dependiendo del tipo de granulado deseado disponemos de dos referencias:

- QMD: tamaño de grano estándar.
- QMD GG: se ofrece un producto con un mayor tamaño de grano.

4. ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS: Gránulos finos y regulares, de color blanco marfil con olor y sabor típico de la leche.

5. ALÉRGENOS:

ALÉRGENOS	PRESENCIA	TRAZAS
Cereales con gluten y derivados	--	--
Crustáceos y productos a base de crustáceos	--	--
Huevos y productos a base de huevos	--	--
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	SI	--
Frutos de cáscara y 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 en concentración >10mg/kg (SO ₂)	--	--
Altramuz y productos derivados	--	--
Moluscos y productos a base de moluscos.	--	--

6. OGM: No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según el reglamento CEE 1829/2003.

7. IRRADIACION: Alimento no irradiado.

8. CONSUMO PREFERENTE: Consumir antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta. 18-19 meses desde la fecha de fabricación.

9. LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

10. FORMATOS DE ENVASADO: Bolsas constituidas por una película de polipropileno laminado con poliéster metalizado y PELD transparente.

11. CONSERVACIÓN: Almacenar en lugares frescos y secos, siempre dentro de su envase original y lejos de cualquier zona con posibilidades de humedad. Los locales de almacenado estarán libres de insectos, roedores, aves, otros animales y sustancias tóxicas. Se debe transportar a temperatura ambiente en vehículo alimentario, evitando fuentes de contaminación.

12. USO ESPERADO DEL PRODUCTO: Disolución en agua caliente, especialmente indicado para máquinas automáticas, pudiendo ser utilizado por consumidor final a razón de 10 g de producto por cada 100 ml de agua.

13. INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

REFERENCIA PRODUCTO Y PALETIZACIÓN:

- QMD

Caja de 5 kg:

Palet	Peso bolsa (kg)	Unidades por caja	Peso por caja (kg)	Cajas por pale	Peso por pale(kg)
Europeo	0,5 kg	10	5 kg	81	405kg
*En contenedor de 40'HC → 450 kg peso por palet					

Caja de 10 Kg

Palet	Peso bolsa (kg)	Unidades por caja	Peso por caja (kg)	Cajas por pale	Peso por pale(kg)
Europeo	0,5 kg	20	10 kg	48	480kg
*En contenedor de 40'HC → 560 kg peso por palet					
Americano	0,5 kg	20	10 kg	60	600 kg
*En contenedor de 40' HC → 700 kg peso por palet					

- QMD GG

Palet	Peso bolsa (kg)	Unidades por caja	Peso por caja (kg)	Cajas por pale	Peso por palet (kg)
Europeo	0,5 kg	10	5 kg	72	360kg

14. CONTROL DE CALIDAD: Laqtia S.L. dispone de un sistema APPCC implantado que implican controles desde las materias primas, procesos de producción y productos finales. **Laqtia S.L. está certificada en IFS.**

15. AUTORIZACIÓN SANITARIA: La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número 15.05471/TO.

Origen de la leche: Unión Europea.

País de transformación: España.

16. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	LÍMITE
Enterobacterias	<10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos	< 100 ufc/g
Salmonella	No detectado/25 g
Listeria monocytogenes	No detectado/25 g

17. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	en 100g
Valor energético	1533 kJ/ 361 kcal
Grasa total	1 g
de las cuales saturadas	0,9 g
Hidratos de carbono	55 g
de los cuales azúcares	55 g
Proteína	34 g
Sal	0,85 g

Elaborado por:	Aprobado por:
Carmen Mármol Marzo 2024	Alfonso López Marzo 2024