

LECHE ENTERA DESLACTOSADA

01 / IDENTIDAD Y CARACTERÍSTICAS

Código de producto	SPLID1K
Formatos disponibles	SPLID1K · 1 kg · Bolsa
Origen	Finlandia
País de envasado	Italia

El producto

Leche entera en polvo deslaxtosada obtenida mediante secado por atomización de leche de vaca pasteurizada, con eliminación parcial de la lactosa mediante filtración e hidrólisis enzimática de la lactosa residual en glucosa y galactosa.

Ingredientes

Leche entera en polvo, lactasa

Uso

Uso y dosificación	Amplio uso en la industria alimentaria, incluyendo confitería, heladería, productos lácteos, platos preparados, postres, chocolate, bebidas lácteas, productos de panadería sin gluten, sustitutivos nutricionales. Para obtener 1 litro de leche líquida: 900 g de agua y 100 g de leche entera en polvo
Advertencias	Producto para alimentación humana de uso industrial y profesional. No administrar a niños menores de 12 meses.

Conservación y envase

Conservabilidad	18 meses desde la fecha de producción.
Condiciones de conservación	Conservar en un lugar fresco y seco. Después de cada uso cerrar el envase y mantener en ambiente limpio y fresco. Utilizar utensilios perfectamente limpios y secos. Comprobar el estado de conservación antes de cada uso.
Materiales del envase	bolsa: LDPE90; etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales	PLÁSTICO. Verificar las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con los reglamentos de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible bajo petición la declaración de conformidad original.
--------------------------------------	---

Declaraciones

NO OGM: el presente producto no contiene, no está constituido ni se obtiene a partir de organismos genéticamente modificados, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en las condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 sobre los niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y el Reglamento EU 915/2023 sobre la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede ser etiquetado como "Gluten free" ya que el producto puede contener contaminación accidental de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SIN LACTOSA: como ingrediente no presenta lactosa, posibles trazas <0,1%

LECHE ENTERA DESLACTOSADA

02 / VALORES Y ESPECIFICACIONES

Información nutricional por 100 g

Parámetro	Valor
Energía (kJ)	2068
Energía (kcal)	500
Grasas (g)	26
de las cuales saturadas (g)	15
Hidratos de carbono (g)	32
de los cuales azúcares (g)	0,0
Fibra (g)	0,0
Proteínas (g)	32
Sal (g)	0,7

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Proteínas (Kjeldahl)	>30,0	%	1099
Fisicoquímicos Grasas	>26,0	%	2099
Fisicoquímicos Lactosa	<0,1	%	3409
Fisicoquímicos Humedad (80°C 5h)	<3,5	%	
Fisicoquímicos pH (solución 10%)	6.4-6.8		
Fisicoquímicos Índice de insolubilidad	<2	ml	
Fisicoquímicos Cenizas	<6,5	%	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Recuento total a 30°C	<10000	ufc/g	
Microbiológicos Mohos y levaduras	<100	ufc/g	
Microbiológicos Enterobacteriaceae	<10	ufc/g	
Microbiológicos Bacillus cereus	<100	ufc/g	
Microbiológicos Salmonella	Ausente/1kg		
Microbiológicos Estafilococos coag. (+)	<10	ufc/g	
Fisicoquímicos Índice de partículas carbonizadas	min. B		

LECHE ENTERA DESLACTOSADA

03 / ALÉRGENOS

Alérgenos y productos derivados

Tres informaciones distintas: presencia en el producto, presencia en la planta y riesgo de contaminación cruzada.
“A verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	Sí	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Contiene LECHE

Categorías del anexo II del Reg. UE 1169/2011. Para cereales y frutos de cáscara, las especies y eventuales exenciones deben ser especificadas en las notas. Para los sulfitos, la valoración se refiere al umbral aplicable expresado como SO2.

Información adicional

Las indicaciones presentes en esta ficha, aunque sean precisas y redactadas según nuestro mejor conocimiento actual, tienen carácter exclusivamente informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por un uso inapropiado del producto en cuestión.