



FICHA TÉCNICA · ES  
SPLMD1K · Rev. 1  
GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017  
Tel. +39 011 4114163 · [www.saporepuro.com](http://www.saporepuro.com) · [info@saporepuro.com](mailto:info@saporepuro.com)  
SPLMD1K · Rev. 1 · Aprobada · Documento aab089f09194  
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 1

# LECHE DESNATADA DESLACTOSADA

## 01 / IDENTIDAD Y CARACTERÍSTICAS

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| Código de producto   | SPLMD1K                |
| Formatos disponibles | SPLMD1K · 1 kg · Bolsa |
| Origen               | FINLANDIA              |
| País de envasado     | ITALIA                 |

## El producto

Leche en polvo desnatada sin lactosa producida mediante atomización de leche desnatada pasteurizada, de la cual la lactosa se elimina parcialmente mediante filtración y el residuo se hidroliza en glucosa y galactosa. Puede usarse como leche en polvo desnatada normal, con mayor contenido proteico y tendencia a la caramelización.

## Ingredientes

LECHE desnatada, lactasa

## Uso

|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uso y dosificación | Apto para uso generalizado en la industria alimentaria (con efecto edulcorante natural y alto contenido proteico): confitería, postres, helados, productos de panadería, suplementos nutricionales en polvo, alimentos para animales. Para obtener 1 l de leche líquida: 900 g de agua y 100 g de leche 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 si se almacena en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                        |
| Condiciones de conservación | Almacenar en lugar fresco y seco. Después de cada uso cerrar el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco. Manipular solo con utensilios perfectamente limpios y secos. Antes de cada uso, verificar el estado de conservación del producto. |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Materiales del envase</b>         | Bolsa: LDPE90; etiqueta: PAP22.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Indicaciones medioambientales</b> | PLÁSTICO. Consulte la normativa de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto cumplen con la normativa de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. La declaración de conformidad original está disponible bajo solicitud. |

## Declaraciones

NO OGM: el presente producto no contiene, no está constituido ni se ha obtenido a partir de organismos modificados genéticamente, conforme a lo previsto por el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

ANTIPARASITARIOS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de antiparasitarios y el Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

SIN GLUTEN: conforme al Reglamento CE 828/2014, puede etiquetarse como "Sin gluten" 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 DESNATADA DESLACTOSADA

02 / VALORES Y ESPECIFICACIONES

## Información nutricional por 100 g

| Parámetro                   | Valor |
|-----------------------------|-------|
| Energía (kJ)                | 1533  |
| Energía (kcal)              | 361   |
| Grasas (g)                  | 0.9   |
| de las cuales saturadas (g) | 0.5   |
| Hidratos de carbono (g)     | 41    |
| de los cuales azúcares (g)  | 41    |
| Fibras (g)                  | 0,0   |
| Proteínas (g)               | 47    |
| Sal (g)                     | 0.95  |

## Análisis y parámetros específicos

| Categoría / parámetro                    | Especificación | Unidad | Método              |
|------------------------------------------|----------------|--------|---------------------|
| Físico-químicos<br>Lactosa               | ≤0,1           | %      | 3380/3400           |
| Físico-químicos<br>Proteínas             | ≥45,5          | %      | 1070/1011/1099      |
| Físico-químicos<br>Cenizas               | ≤8,7           | %      | 4060/4020/4011/4099 |
| Físico-químicos<br>Humedad (80°C)        | 5,3            | %      | 5270/5230/5299      |
| Físico-químicos<br>Grasas                | ≤1,5           | %      | 2070/2010/2099      |
| Físico-químicos<br>pH (10% solución)     | 6,4-6,8        |        | 5310                |
| Físico-químicos<br>Índice de solubilidad | ≤1,25          | ml     |                     |

| <b>Categoría / parámetro</b>                                                                                     | <b>Especificación</b> | <b>Unidad</b> | <b>Método</b> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|---------------|
| Físico-químicos<br>Índice de partículas carbonizadas                                                             | min. B                |               |               |
| Microbiológicos<br>Recuento total de bacterias 30 °C                                                             | <10000                | ufc/g         |               |
| Microbiológicos<br>Recuento total de bacterias 55 °C                                                             | <5000                 | ufc/g         |               |
| Microbiológicos<br>Enterobacteriaceae                                                                            | <10                   | ufc/g         |               |
| Microbiológicos<br>Bacillus cereus                                                                               | <100                  | ufc/g         |               |
| Microbiológicos<br>Estafilococos coagulasa positivos                                                             | <10                   | ufc/g         |               |
| Microbiológicos<br>Levaduras                                                                                     | <50                   | ufc/g         |               |
| Microbiológicos<br>Mohos                                                                                         | <50                   | ufc/g         |               |
| Microbiológicos<br>Salmonella                                                                                    | ausente/1kg           |               |               |
| Microbiológicos<br>Recuento de esporas aeróbicas incubadas a 55°C, pre-calentamiento a 100°C durante 30 minutos. | <1000                 | ufc/g         |               |
| Microbiológicos<br>Incluye esporas aeróbicas mesófilas, pre-calentamiento inferior a 30°C 100°C/30'              | <1000                 | ufc/g         |               |

# LECHE DESNATADA DESLACTOSADA

03 / ALÉRGENOS

## Alérgenos y productos derivados

Tres informaciones distintas: presencia en el producto, presencia en la planta y riesgo de contaminación cruzada.  
“Por 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 la lactosa)   | Sí             | Sí           | Sí                              |
| Frutos de cáscara             | No             | No           | No                              |
| Apio                          | No             | No           | No                              |
| Mostaza                       | No             | No           | No                              |
| 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 especificarse en las notas. Para los sulfitos, la evaluación hace referencia al umbral aplicable expresado como SO<sub>2</sub>.

## Información adicional

La información proporcionada en esta ficha, aunque es precisa y redactada con el máximo de nuestros conocimientos actuales, es exclusiva de carácter informativo y exime a Gioia Group s.r.l. de toda responsabilidad sobre el uso indebido del producto en cuestión.