



PREPARADO LACTEO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto soluble de leche especial para vending 11% materia grasa.

INGREDIENTES

Leche en polvo, leche desnatada en polvo, lactosuero.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Mezclado de ingredientes procediendo a su granulación adecuada 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.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Producto granulado fino y regular. Ausencia de impurezas. Aromas propios de la leche y cremosidad en el producto una vez reconstituido.

ALÉRGENOS

Contiene leche y derivados.

OGM

No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según reglamentos CEE 1829/2003 y 1830/2003.

CADUCIDAD

Consumir antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta.
1 año desde la fecha de fabricación.

FORMATOS DE VENTA

Bolsas herméticamente cerradas de material alimentario de 500 g de contenido neto en cajas de 10 kg.
Medidas: alto 29 cm, ancho 31 cm y largo 44 cm.

CONSERVACIÓN

Almacenar en locales 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.

USO ESPERADO DEL PRODUCTO

El producto se ha diseñado para su uso mediante disolución en agua caliente, especialmente indicado en máquinas automáticas.

ETIQUETADO

En el envase se indicará: denominación del producto, identificación de la empresa, modo de empleo, peso neto, fecha de consumo preferente, relación de ingredientes, número de lote, marca de identificación.

PALETIZADO

Palet europeo (medidas: alto 180-230 cm, ancho 80 cm y largo 120 cm) de 36 o 42 cajas (360 o 420 kg).

CONTROL DE CALIDAD

LAQTIA, S.L. dispone de un sistema HACCP implantado que implica controles desde las materias primas, procesos productivos y productos finales.

AUTORIZACIÓN SANITARIA

La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número **15.05471/TO**

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos	< 100 ufc/g
Salmonella	Ausencia 25 g
Listeria monocitogenes	Ausencia 25 g

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE
Humedad	< 4%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

% POR 100 GR. DE PRODUCTO

Valor energético	1575 kJ / 374 kcal
Grasas de las cuales saturadas	11 g / 7 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	46 g / 46 g
Proteínas	24 g
Sal	1,2 g



Sin gluten

www.laqtia.com

☎ (+34) 925 772 330
✉ comercial@laqtia.com

📍 C/Padre Juan de Mariana 113.
45534 La Mata, Toledo. · España