



## PREPARADO LACTEO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto soluble de leche especial para vending.

### INGREDIENTES

Leche desnatada en polvo, lactosuero.

### 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.

### 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 192-223 cm, ancho 80 cm y largo 120 cm) de 54 o 81 cajas (540 o 810 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	n=5 / c=2 / m=<10 ufc/g / M=<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	1516 kJ / 357 kcal
Grasas de las cuales saturadas	1 g / 0,5 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	59 g / 59 g
Proteínas	28 g
Sal	1,1 g



Sin gluten

[www.laqtia.com](http://www.laqtia.com)

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

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