

RIO NATURA SEMIDESNATADA PASTEURIZADA 1L
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de producto	Leche semidesnatada pasteurizada
Marca	RIO
Envase	Botella transparente rPET; Tapón unido PE
Contenido neto	1 L e
Uso previsto	Consumo humano
Origen	Animal
Origen de la leche	Galicia, España
Fecha de caducidad	25 días desde envasado

CODIFICACIÓN


Lote de ocho dígitos (L) junto con la fecha de consumo preferente (V) y la hora (H) impreso con tinta indeleble:

(L) DDD X Y ZPL (V) dd/mm/aa (H) hh:mm:ss
 (V) día/mes/año (H) hora:minuto:segundos
 DDD: día juliano
 (L) X: último dígito del año
 Y: fábrica; Z: dígito fijo; P: proceso; Z: línea

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS¹

Color	Blanco, uniforme
Olor	Característico, lácteo
Sabor	Característico, lácteo
Textura	Líquida, sin grumos

USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR

Alérgenos	Leche y sus derivados (incluida la lactosa y la proteína)	
Otros alérgenos planta	Ninguno	
Grupo vulnerable	Alérgicos a la leche o intolerantes a la lactosa	
Conservación	Conservar en refrigeración (4-6 °C). Una vez abierto consérvese en el frigorífico y consumir en 3 días	
Lugar de venta	Empresas proveedoras de alimentos	
Uso previsto	Frío, caliente o mezclado con otros ingredientes	

LIBERACIÓN DE PRODUCTO (CONDICIONES MICROBIOLÓGICAS EN ENVASADO)

	Criterio Aceptación
Luminometría	≤ 1000 URL
Aerobios mesófilos totales	≤ 1000 UFC/ml
Enterobacterias	≤ 1 UFC/ml
Características organolépticas ¹	

VERIFICACIÓN A FIN DE FECHA CADUCIDAD

Mantiene características organolépticas y fisicoquímicas
 Características microbiológicas a fin de vida útil: Aerobios mesófilos totales (32°C) ≤ 10000 UFC/ml

DATOS DEL FABRICANTE

Nombre de la empresa	Grupo Leche Río S. A
CIF	A 27015965
Dirección	Avda./Benigno Rivera S/N Polígono Ceao 27003 - LUGO
Número de Teléfono	982302901
E-mail	info@lence.gal
Registro Sanitario (RGSEAA)	15.00344/C

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO

Materia grasa	1,50 - 1,65 (% m/m)
Proteína	3,00 - 3,25 (% m/m)
pH	6,60 ± 0,10
Acidez	12 - 16 ° Dornic
Densidad a 20°C	≥ 1,030 g/L
Punto crioscópico	> -5,18 m°C
Estabilidad al alcohol 80°C	Sin precipitado
Antibióticos	No detección
Sedimento	Ausencia
Partículas quemadas	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valores nutricionales medios	Número porciones por envase 4		
	100 mL	250 mL (Porción)	Porción /IR ²
Valor Energético	192 kJ 46 kcal	480 kJ 114 kcal	6%
Grasas de las cuales saturadas	1,6 g 1,1 g	4 g 2,8 g	6% 14%
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	4,7 g 4,7 g	12 g 12 g	5% 13%
Fibra	0 g	0 g	
Proteínas	3,1 g	7,8 g	16%
Sal	0,13 g	0,33 g	6%
Calcio	120 mg (14% VRN ³)		

²IR: Ingesta de referencia adulto medio (8400 kJ/2000 Kcal)

³VRN: Valor de Referencia del Nutriente

CERTIFICADOS, ETIQUETAS Y CLAIMS


FICHA LOGÍSTICA

Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución

En refrigeración (4-6°C)

UNIDAD	EMPAQUETADO	PALET
Botella rPET con tapón VERDE unido de PE	Film retráctil	Pallet medio etiquetado y retráctilado con film transparente de polietileno lineal de baja densidad. Planchas de cartón intercaladas horizontalmente para mejorar la estabilidad

	1	6	600
Unidades			
Medidas exteriores (Largo x Ancho x Alto)	80 x 80 x 270 (mm)	240 x 160 x 272 (mm)	1200 x 800 x 1120 (mm)
Peso bruto	1068(g)	6500 (g)	675 (kg)
Volumen	1(L)	6 (L)	600 (L)

Código GTIN

8412779584100

Material palet	Madera
N.º capas por palet	4
N.º de packs por capa	25
N.º de packs por palet	100
Pallets por camión	32
Litros por camión	19200



LEGISLACIÓN

- [Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
- [Reglamento \(UE\) 2023/915](#) relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1831/2003
- [Reglamento \(CE\) 853/2004](#) por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- [Real Decreto 1301/2008](#), de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- DECRETO 228/2011, de 24 de noviembre, por el que se modifica el Decreto 57/2010, de 8 de abril, por el que se crea el Registro de Explotaciones Lecheras de Calidad Diferenciada.

INFORMACIÓN ADICIONAL

Declaraciones nutricionales	No
Declaración de OGM (Organismos modificados genéticamente)	No