

## RIO SIN LACTOSA ENTERA UHT 1L (750)

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de producto	Leche entera UHT sin lactosa
Marca	RIO
Envase	BRIK Tetra Pak Edge; Tapón unido LightWing 30
Contenido neto	1L e
Uso previsto	Consumo humano
Origen	Animal
Origen de la leche	Galicia, España
Fecha consumo preferente (FCP)	150 días desde envasado
Ingredientes:	Leche entera de vaca, lactasa

## 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 ZZZ (V) dd/mm/aa (H) hh:mm:ss

(V) día/mes/año (H) hora:minuto:segundos

DDD: día juliano

X: último dígito del año;

(L) Y: fábrica; Z: dígito fijo; P: proceso; L: línea

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS<sup>1</sup>

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

## USO DEL PRODUCTO POR EL CONSUMIDOR

Alérgenos	Leche y sus derivados (apto para intolerantes a la lactosa)
Otros alérgenos planta	Ninguno
Grupo vulnerable	Alérgicos a la proteína de la leche
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco. Una vez abierto, conservar en refrigeración y consumir en 4 días
Lugar de venta	Empresas proveedoras de alimentos
Uso previsto	Frío, caliente o mezclado con otros ingredientes

## LIBERACIÓN DE PRODUCTO

	Condiciones Preincubación	Criterio Aceptación
Luminometría	72h (35°C)	< 30 RLU
pH	144h (35°C)	6,55-6,65
Estabilidad	144h (35°C)	Estable al alcohol 80%, monofosfato potásico y hervido
Características organolépticas <sup>1</sup> ; lactosa <0,01%		

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

No detección de gérmenes totales (UFC/mL)  
Incubación previa: 1y 15 días (35°C) y 7 días (55°C)

Verificación a fin de fecha de consumo preferente	Conserva características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas
---	---

## 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	3,50-3,65 (% m/m)
Proteína	3,00-3,30 (% m/m)
pH	6,60 ± 0,10
Acidez	12-16 <sup>º</sup> Dornic
Densidad a 20°C	≥ 1,030 g/L
Punto crioscópico	> 600 m°C
Estabilidad al alcohol 80°C	Sin precipitado
Antibióticos	Ausencia
Sedimento	Ausencia
Partículas quemadas	Ausencia

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Número porciones por envase	4		
Valores nutricionales medios	100 mL	250 mL (Porción)	Porción /IR <sup>2</sup>
Valor Energético	262 kJ 63 kcal	656 kJ 157 kcal	8%
Grasas	3,6 g	9,0 g	13%
de las cuales saturadas	2,2 g	5,5 g	28%
Hidratos de Carbono	4,6 g	12 g	5%
de los cuales azúcares	4,6 g	12 g	13%
Fibra	0 g	0 g	
Proteínas	3,0 g	7,5 g	15%
Sal	0,13 g	0,33 g	6%
Calcio	120 mg	300 mg (38% VRN <sup>3</sup> )	

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

<sup>3</sup>VRN: Valor de Referencia del Nutriente

## CERTIFICADOS, ETIQUETAS Y CLAIMS



**RIO SIN LACTOSA ENTERA UHT 1L (750)**
**FICHA LOGÍSTICA**
**Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución**

Temperatura ambiente (conservar en lugar seco y fresco)

UNIDAD	CAJA	PALET
BRIKTetra Pak Edge con tapón LightWing 30 de HDPE de origen vegetal unido de color blanco	Caja de cartón con asa incorporada rodeada de cinta adhesiva	Europallet estándar etiquetado y retractilado con film transparente de polietileno lineal de baja densidad.

	1	6	750
<b>Unidades</b>	1	6	750
<b>Medidas exteriores</b> (Largo x Ancho x Alto)	72 x 72 x 210 (mm)	225 x 155 x 220 (mm)	1200 x 800 x 1090 (mm)
<b>Peso bruto</b>	1061 (g)	6436 (g)	830 (kg)
<b>Volumen</b>	1 (L)	6 (L)	750 (L)
<b>Código GTIN</b>	84 12779565 109	84 12779565 604	
			<b>Material palet</b> Madera
			<b>N.º capas por palet</b> 5
			<b>N.º de packs por capa</b> 25
			<b>N.º de packs por palet</b> 125
			<b>Pallets por camión</b> 33
			<b>Litros por camión</b> 24750


**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 1881/2006
- [Reglamento \(CE\) 853/2004](#) por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- [Real Decreto 180/2008](#), 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 Leiteiras de Calidad Diferenciada.

**INFORMACIÓN ADICIONAL**

<b>Declaraciones nutricionales</b>	No
<b>Declaración de OGM</b> (Organismos modificados genéticamente)	No
<b>Declaración de sin lactosa</b>	Lactosa <0,01%