

RIO NATA PARA COCINA 15% 500 ml
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Denominación de producto	Nata ligera 15% materia grasa UHT
Marca	RIO
Envase	BRIK Elopak Pure-Pak Sense; Tapón unido Pure-TwistFlip
Contenido neto	0,5L e
Uso previsto	Consumo humano
Origen	Animal
Origen de la leche	Galicia, España
Fecha consumo preferente (FCP)	180 días desde envasado

Ingredientes: Nata de leche de vaca 15% M.G, almidón modificado (E-1422, espesante), mono y diglicéridos de ácidos grasos (E-471, emulgente) y estabilizantes (E-407 y E-451).

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

DDD: día juliano


X: último dígito del año;

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ¹

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 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 ¹		

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

No detección de gérmenes totales (UFC/mL)
 Incubación previa: 1 y 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	15 (% m/m)
pH	6,60 ± 0,15
Acidez	10 - 16 ° Dornic
Densidad a 20°C	1,010 - 1,016 g/L
Antibióticos	Ausencia
Sedimento	Ausencia
Partículas quemadas	Ausencia

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Número porciones por envase	6		
Valores nutricionales medios	100 mL	75 mL (Porción)	Porción /IR²
Valor Energético	674 kJ 163 kcal	506 kJ 122 kcal	6%
Grasas	15 g	11,3 g	16%
de las cuales saturadas	10 g	7,5 g	37,5%
Hidratos de Carbono	4 g	3 g	1,2%
de los cuales azúcares	3,5 g	2,6 g	2,9%
Fibra	0 g	0 g	
Proteínas	3 g	2,3 g	5%
Sal	0,13 g	0,1 g	1,7%

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

³VRN: Valor de Referencia del Nutriente

CERTIFICADOS, ETIQUETAS Y CLAIMS


RIO NATA PARA COCINA 15% 500 ml
FICHA LOGÍSTICA
Condiciones de almacenamiento, transporte y distribución

Temperatura ambiente (conservar en lugar seco y fresco)

UNIDAD	CAJA	PALET
BRIK Elopak Pure-Pak Sense con tapón unido Pure-TwistFlip™ 3ª Bericap de HDPE	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	152
Unidades			
Medidas exteriores (Largo x Ancho x Alto)	72 x 72 x 143 (mm)	227 x 155 x 150 (mm)	1200 x 800 x 930 (mm)
Peso bruto	532 (g)	3266 (g)	653 (kg)
Volumen	0,5 (L)	3 (L)	576 (L)
Código GTIN	84 12779574057	84 12779574309	
			Material palet Madera
			N.º capas por palet 8
			N.º de packs por capa 24
			N.º de packs por palet 192
			Pallets por camión 33
			Litros por camión 19908


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 1801/2008, 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, polo que se modifica o Decreto 57/2010, de 8 de abril, polo que se crea o Rexistro de Explotacións Leiteiras de Calidade Diferenciada.

INFORMACIÓN ADICIONAL

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