



PREPARADO LACTEO PARA MÁQUINAS AUTOMÁTICAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado alimenticio granulado a base de leche.

INGREDIENTES

Leche desnatada en polvo, lactosa, lactosuero.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Mezclado de ingredientes procediendo a someterlos 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. El producto envasado es depositado en cajas y almacenado, quedando listo para expedición.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

Producto granulado soluble en agua de sabor suave. Aromas propios de la leche y cremosidad firme y mantenida en el producto una vez reconstituido.

ALERGENOS

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. Otros formatos, consultar.

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 cm., ancho 80 cm. y largo 120 cm.) de 36 cajas (360 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	LIMITE
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos	< 100 ufc/g
Salmonella	Absence 25 g
Listeria monocytogenes	Absence 25 g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

% POR 100 GR. DE PRODUCTO

Valor energético	1569 kJ / 369 kcal
Grasas de las cuales saturadas	0,8 g 0,5 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	66 g 63 g
Proteínas	25 g
Sal	0,8 g



Sin gluten

www.laqtia.com

☎ (+34) 925 772 330

✉ comercial@laqtia.com

📍 P. I. Valdoli, Nave 1, Parcela 20-21 · 45500 Torrijos, Toledo · España