

Ficha Técnica

Leche Pascual Desnatada



Tú, nuestra razón de ser

Leche desnatada UHT

Registro Sanitario: 15.00220/BU

15.05401/B



Ingredientes:

Leche desnatada. Alérgenos en negrita

Alérgenos

Gluten	No
Crustáceos y derivados	No
Huevos y derivados	No
Pescado y derivados	No
Cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No
Leche y derivados (incluida lactosa)	SI
Frutos de cáscara(frutos secos)	No
Apio	No
Mostaza	No
Sésamo	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos	No
Altramucos y derivados	No
Moluscos y derivados	No

Presencia GMOs	No
Producto Irradiado	No

Condiciones de conservación

Mantener en lugar fresco y seco

Vida Comercial

126 días desde su fecha de fabricación

Una vez abierto, conservar el envase cerrado

en nevera y consumir antes de 3 días

Descripción de Loteado

CP DD/XX/AA FF
LE DDD A HH:MM
CP: Siglas de consumo preferente
DD/XX/AA: DD: Día/XX: mes/ Año (últimos dos dígitos del año) de fecha de consumo preferente
FF: Fabrica
L: Lote
E: Envasadora
DDD: Día natural envasado
A: Año, (último dígito del año)
HH: Hora de envasado
MM: Minuto de envasado

ESTE PRODUCTO CUMPLE CON TODA LA NORMATIVA EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE EN LA UNION EUROPEA Y EN ESPAÑA.

Todos los ingredientes utilizados, a las dosis indicadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Se dispone de fichas técnicas de todos los ingredientes, que incluyen sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes tales como metales pesados, micotoxinas, OGM's y pesticidas. Así mismo, todos los envases en contacto con el producto disponen de certificados de uso alimentario.

INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100ml			Por ración (200 ml)		
	Valor	Un.	%	Valor	Un.	%
ENERGÍA	149	KJ		298	KJ	4
	35	kcal		70	kcal	
GRASAS	0.3	g		0.6	g	1
De las cuales saturadas	0.2	g		0.4	g	2
HIDRATOS DE CARBONO	5.0	g		10.0	g	4
De los cuales azúcares	5.0	g		10.0	g	11
FIBRA ALIMENTARIA	0	g				
PROTEÍNAS	3.1	g		6.2	g	12
SAL	0.13	g		0.26	g	4
CALCIO	110	mg	14	220	mg	28

La información aportada en esta ficha técnica, corresponde a la última producción fabricada, sin embargo puede no coincidir con la información reflejada en el etiquetado que usted posee. El motivo de dicha coexistencia es la convivencia de producciones anteriores debido a la larga vida de nuestros productos.
FRENTE A DICHA DISCREPANCIA, SIEMPRE PRIMARÁ EL ETIQUETADO

