DULCE DE LECHE CLÁSICO

DULCE DE LECHE

1. FOTOS:

1.1 Foto del producto

1.2 Foto unidad de venta producto

1.3 Foto de la etiqueta del producto

2. INFORMACIÓN GENERAL:

2.1 Código del proveedor del producto: 103

2.2 Categoría comercial del proveedor:
Fabricante: X

Distribuidor

2.3 País de origen: ESPAÑA

2.4 Descripción del producto:

El Dulce de Leche es un producto obtenido por concentración mediante calor de una mezcla elaborada principalmente por leche y azúcares. Este Dulce de Leche está pensado para aquellas preparaciones en las que se necesita un producto con un corte suave y fácilmente manejable.

2.5 Listado de ingredientes:

Azúcar, agua, leche entera en polvo, jarabe de glucosa y fructosa y leche desnatada en polvo.

2.6 Instrucciones de uso/consumo:

Para ser usado en el ámbito alimentario, ya sea para acompañar pan, galletas, frutas, flanes, gofres o como relleno de postres, creps y otras preparaciones. Este producto contiene leche, no apto para personas alérgicas a la proteína de leche de vaca ni para intolerantes a la lactosa.
No requiere ningún tratamiento previo al consumo.

2.7 Limitaciones de uso legales:

Si las hubiera. Descripción y límites estipulados en la U.E.)

No aplica.

2.8 Vida útil: 12 meses.

2.10. Vida útil secundaria (una vez abierto el envase)

Una vez abierto se recomienda mantener el envase tapado y en frío y consumir dentro de 30 días

2.11. Características de almacenamiento:

Cerrado, a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

2.12. Condiciones de transporte:

No requiere transporte a temperatura controlada.

2.13. Temperatura de recepción: AMBIENTE

3. INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

3.1 DESCRIPCIÓN	UNIDADES	DATO
Peso neto	gramos	450 g
Dimensiones unidad	Alto x ancho x largo (mm)	115 x 65 x 65
Unidades por caja	12	
Peso de cada caja	Kg	7.76
Dimensiones caja	Alto x ancho x largo (cm)	12.8 x 29.4 x 22.1
Unidades por palet	Cajas	91
Peso palet	Kg	729.16
Dimensiones palet	Alto x ancho x largo (cm)	105 x 80 x 120
Palet de plástico (si/no)		No
GTIN-13		8425206000081
GTIN-14		18425206000088
Material envase primario		Vidrio del frasco y metal de la tapa.
Peso por material del envase primario	g g	165 envase de vidrio 7.5 +/- 1
Material envase secundario		Calidad del cartón: 403 Cara exterior: Bico Blanco 125 Ondulado c/5: Fluting 100 Cara interior: Bico 110
Peso por material del envase secundario	g	Peso (gr/caja): 156 ± 4%

3.2 Certificados de aptitud para los materiales en contacto directo con el alimento según normativa vigente:

Sí x

No

(En caso afirmativo, adjuntar documentación).

3.3 Se dispone de ensayos de migración del envase:

Sí x

No

(En caso afirmativo, adjuntar documentación).

4. LOTE Y TRAZABILIDAD:

Descripción del loteado del producto

Identificado con 7 dígitos, de los cuales: los 3 primeros son consecutivos (desde 000 hasta 999) y corresponden a las sucesivas partidas elaboradas, los 4 dígitos siguientes corresponden al mes y año de fabricación (ej: 000MMAA).

5. ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

Rellenar solo los parámetros que apliquen y añadir parámetros que no estén indicados y se conozcan

PARÁMETROS	LÍMITES
Aspecto	Blanda, cremosa y lisa
Color	Marrón claro
Olor	Dulce característico
Sabor	Dulce característico
pH	5,5 – 6,5
Viscosidad	1.200.000 cP a 20ºC (valor medio)
Metales pesados y otros contaminantes según Reglamento (CE) 1881/2006 y sus modificaciones	Si
- **Arsénico (ppm máxima)**	No detectado
- **Plomo (ppm máxima)**	0.020 mg/kg
- **Mercurio (ppm máxima)**	No detectado
- **Cadmio (ppm máxima)**	No detectado
- **Otros**	
Plaguicidas según Reglamento (CE) 396/2005 y sus modificaciones	No detectado

6. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Indicar la legislación de referencia y parámetros y resultados que se deben cumplir.

PARÁMETROS	LÍMITES
Aerobios totales	<50000 UFC/g
E.coli	<10 UFC/g
Salmonella	Ausencia en 25g
Listera monocytogenes	Ausencia en 25g
Staphilococcus aureus	<100 UFC/g
Coliformes	<100 UFC/g

7. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

En la columna marcada como "Contenido Sí/no", deben marcar aquellos ingredientes alérgenos contenidos en el producto, incluyendo tanto a los ingredientes como a los aditivos, aromas, disolventes y soportes de aditivos y aromas, auxiliares tecnológicos presentes en el producto y aditivos de transferencia sin función tecnológica en el producto final.

En la columna marcada como "Posible contaminación cruzada" deben indicar aquellos ingredientes alérgenos que sin ser un ingrediente del producto por si mismos pueden estar presentes de forma accidental o por contaminación cruzada o que el proveedor no es capaz de asegurar su ausencia mediante la gestión de alérgenos de su APPCC.

	CONTENIDO		
ALERGENOS	**SI**	**NO**	**POSIBLE CONTAMINACION CRUZADA**
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)		x	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		x	
Huevos y productos a base de huevos		x	
Pescado y productos a base de pescado		x	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		x	
Soja y productos a base de soja		x	
Leche y sus derivados	x		
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).		x	
Apio y productos derivados		x	
Mostaza y productos derivados		x	
Sésamo y productos a base de sésamo		x	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		x	
Altramuz y productos a base de altramuz		x	
Moluscos y productos a base de moluscos		x	

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Indicar como mínimo la información nutricional obligatoria según Reglamento (CE) 1169/2011 y sus modificaciones.

Parámetros	Unidades	Resultados
Valor energético	kJ	1310
	Kcal	310
Grasas	g	6,0
- De los cuales ácidos grasos saturados:	g	4,1
Hidratos de carbono	g	57
- De los cuales azúcares	g	57
Proteínas	g	7,0
Sal	g	0,4

9. DECLARACIÓN DE OMG:

Indicar si el producto contiene o no Organismos modificados genéticamente según legislación actual.
Sí
No x

10. IRRADIACIÓN:

Indicar si el producto está irradiado.
Sí
No x

11. INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Apto para	Sí/No	Comentarios
Halal EU	No	En caso positivo, adjuntar el Certificado vigente
Kosher	SI	En caso positivo, adjuntar el Certificado vigente
Vegetarianos	SI	
Veganos	NO	

12. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Número CAS	
Número E (aditivos)	
Nº EINECS	

Cuestionario cumplimentado por:
Indicar Fecha / Nombre/ Cargo

DIEGO MACCARI PERANO
DIRECTOR TÉCNICO
25/04/2018

Caro Import S.L.
c/ Can Illa, nave A
Pol. Ind. Can Met Sidro
08520 La Garriga
N.I.F.: B-59785048