



## FICHA TÉCNICA LECHE EN POLVO 1

Código: 7778990060

Formato envase: Cubo 2 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



### DESCRIPCIÓN

Leche en polvo desnatada secada spray.

### FECHA DE CADUCIDAD

24 meses desde la fecha de fabricación.

### INGREDIENTES

Leche desnatada en polvo (1% grasa).

### APLICACIÓN

Elaboraciones de batidos, helados, pastelería y precocinados. Usado como materia prima reguladora del extracto seco y en preparaciones alimentarias en las que intervenga una base láctea desnatada.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Temperatura entre 10°C y 25°C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**Apariencia:** Polvo

**Olor:** Típico

**Color:** Blanco-beige

**Sabor:** Lácteo

**Materias extrañas:** Ausencia

### MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

Aplicación directa sobre la fórmula o producto a utilizar, tanto en frío como en caliente.

135 g + 900 mL agua.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**pH:** 6,4 -6,9

**Humedad:** < 4,5%

**Cenizas:** < 8,5%

### ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	<b>Sí</b>
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Aerobios mesófilos:** < 50000 u.f.c./g

**Mohos y levaduras:** < 50 u.f.c./g

**Coliformes:** < 10 u.f.c./g

**Salmonella:** Ausencia/25g

**Enterobacterias:** < 10 u.f.c./g

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	357 Kcal	1516 KJ
Proteínas:	34 g	
Hidratos de carbono:	53 g	
de los cuales azúcares:	53 g	
Fibra:	0 g	
Grasas:	1 g	
de las cuales saturadas:	0,63 g	
Sal:	1,2 g	

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas

(\*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.

(\*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.

(\*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO<sub>2</sub>.

**Observaciones:** Puede contener trazas por reenvasado de: gluten, soja, cacahuete, huevo, frutos de cáscara.

### OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)

Elaborado y revisado: Esther Gayoso  
(Dpto. Calidad)

BACK EUROP ESPAÑA, S.L.

Gibraltar, 20 – P.I. Masía d'Espí – 46930 Quart de Poblet (Valencia)  
Tel. 96 154 47 24 – Fax 96 153 95 20 – back-europ@back-europ.es – [www.back-europ.es](http://www.back-europ.es) – [www.delitebe.com](http://www.delitebe.com)