



FORMATO DE REGISTRO

ref.:F.PR8.08

FICHA DE PRODUCTO

Versión: 1

Fecha: 08.01.2018

Página: 1 de 3

**LECHE DESNATADA FERMENTADA
SIN LACTOSA Pack 4x125g**Código SAP:
4540

Revisión nº: 8

Fecha: 10/06/2019

RAZÓN SOCIAL

NOMBRE	KAIKU CORPORACIÓN ALIMENTARIA, S.L.
DIRECCIÓN	Parque Tecnológico de Miramón Paseo Mikeletegi, 55 20009 San Sebastian (Spain)

DENOMINACION LEGAL DEL PRODUCTO

Leche desnatada fermentada sin lactosa.

LISTADO DE INGREDIENTES

Leche desnatada, leche desnatada en polvo, enzima lactasa, gelatina y fermentos lácticos.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

color	Crema
olor	Característico
sabor	A leche fermentada azucarada
textura	semisólida

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Materia grasa (%m/m)	< 0,1g
pH	≤4,6
Proteína (%m/m)	4,0 ±0,5g
Cuerpos extraños	Ausencia

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

inhibidores	Ausencia
enterobacterias	<10 ufc/g
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g
Patógenos	ausencia

OGMs según Directiva 2001/18/CE, Reglamento 1829/03 y Reglamento 1830/03.

Libre



FORMATO DE REGISTRO

ref.:F.PR8.08

FICHA DE PRODUCTO

Versión: 1

Fecha: 08.01.2018

Página: 2 de 3

**LECHE DESNATADA FERMENTADA
SIN LACTOSA Pack 4x125g**Código SAP:
4540

Revisión nº: 8

Fecha: 10/06/2019

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Valor energético	147 kJ/35 kcal
Grasas	0,1g
de las cuales:	
• saturadas	0,1g
Hidratos de carbono	4,3g
de los cuales:	
• azúcares	4,3g
Proteínas	4,1g
Sal	0,13g
Calcio	120mg (15%VRN* por envase)
*VRN: Valores de referencia de nutrientes Contenido en Lactosa: < 0,01 g/100g	

OTRAS INDICACIONES DE INTERES

NO APTO PARA ALÉRGICOS A LA PROTEÍNA DE LA LECHE DE VACA
ES 15.00129/NA
CÓDIGO EAN: 8432425045403
Origen de la leche: España

CANTIDAD NETA

(4x125g) 500g e

MARCAJE DE LOTE Y FECHAS

identificación de fecha de caducidad y lote	Ver parte superior del pack cluster dd/mm hh:mm
---	--

VIDA ÚTIL

35 días

LOGÍSTICA

unidades de manipulación palet	unidad venta	unidades/ caja	cajas/ palet	Unid/ palet	altura palet	peso bruto palet	retractilado
	Pack 4	6	(9x22) 198	1188	1690 mm	660 Kg	completo

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

condiciones de almacenamiento	Consérvese en frío (1°C-8°C)
condicione de transporte	Transporte en frío (1°C-8°C)
recomendaciones de conservación en etiquetado	Consérvese en frío (1°C-8°C)



FORMATO DE REGISTRO

ref.:F.PR8.08

FICHA DE PRODUCTO

Versión: 1

Fecha: 08.01.2018

Página: 3 de 3

**LECHE DESNATADA FERMENTADA
SIN LACTOSA Pack 4x125g**

Código SAP:
4540

Revisión nº: 8

Fecha: 10/06/2019

INSTRUCCIONES DE USO

Estos productos están dirigidos a todo tipo de consumidores en general (salvo a los alérgicos a alguno de sus componentes) y a los intolerantes a la lactosa en concreto. NO APTO PARA LOS ALERGICOS A LA PROTEINA DE LECHE DE VACA. Ante la duda de si es apropiado o no para su intolerancia consulte a su médico.
Se consumen sin ningún tipo de tratamiento adicional.

ESPECIFICACIONES ENVASADO

Envase formado por un envase de polietileno blanco
Tapa de compuesto de papel y aluminio impreso con el diseño para el producto
Banderola de papel con diseño
El producto se vende en pack de cuatro unidades, agrupados por un cluster de cartón en el que se imprime el diseño aprobado por Kaiku Corporación Alimentaria, S.L

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS Según Reglamento (UE) nº 1169/2011	SI CONTIENE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas, y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X
Soja y productos a base de soja	Trazas	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X Lactosa <0,01g	
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia, y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X