

Denominación Legal: Bebida láctea con Omega 3, nueces y vitaminas. UHT
Denominación Comercial: Puleva Omega 3 con Leche Desnatada, Ácido Oleico y Nueces.

Descripción del producto: Bebida láctea elaborada a base de leche desnatada, aceites vegetales y de pescado azul, nuez en polvo y enriquecida en vitaminas, tratada UHT y envasado aséptico en Tetra-Brik.
Uso previsto: Formando parte de la dieta como alimento lácteo, para consumidores que deseen restringir la ingesta en grasas saturadas e incluir ácidos grasos omega 3 de cadena larga, apta para el público en general sano tolerante a la leche, lactosa, soja, nueces (frutos secos) y/o pescado.

Características nutricionales				
Parámetro	Etiquetado 100 mL		Etiquetado 250 mL	
	Valor medio	% VRN *	Valor medio	% VRN *
Valor energético	240 kJ		600 kJ	
	57 kcal		142 kcal	
Grasas	2,3 g		5,7 g	
Saturadas	0,5 g		1,3 g	
Monoinsaturadas	1,5 g		3,8 g	
Ácido oleico	1,5 g		3,8 g	
Grasas Poliinsaturadas	0,3 g		0,8 g	
Grasas Omega 3 de cadena larga	0,060 g		0,15 g	
A.G. EPA	0,034 g		0,085 g	
A.G. EPA+DHA	0,055 g		0,14 g	
Hidratos de carbono	6,1 g		15 g	
Azúcares	6,0 g		15 g	
Fibra alimentaria	0,2 g		0,5 g	
Proteínas	2,9 g		7,3 g	
Sal	0,18 g		0,45 g	
Calcio	132 mg	16	330 mg	40
Vitamina A	120 µg	15	300 µg	38
Vitamina D	0,75 µg	15	1,9 µg	38
Vitamina E	2,3 mg	19	5,8 mg	48
Vitamina B6	0,30 mg	21	0,75 mg	53
Acido fólico	30,0 µg	15	75,0 µg	38
Vitamina B12	0,40 µg	16	1,0 µg	40
Vitamina C	14 mg	18	35 mg	45

*VRN: Valor de Referencia Nutricional

Ingesta Diaria de Referencia para un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)

Características microbiológicas	Criterio (*)
Estable microbiológicamente en incubación mín. 5 días a 35°C	RG(CE) 853/2004

Contaminantes		
Parámetro	Valor máximo	Criterio
Plomo	< 0,02 mg/kg	RG. (CE) 1881/2006
Aflatoxina M1	< 0,05 µg/kg	
Dioxinas	< 2,5 pg/g grasa	
Dioxinas +PCB's	< 5,5 pg/g grasa	
Suma de PCB (CIEM – 6)	40ng/g grasa	
PAH-4	< 1 µg/kg	RG. (CE) 396/2005
Residuos de Plaguicidas	<LMR	
Residuos de Antibióticos	<LMR	
Gluten	< 20 mg/kg	
Melamina	< 2,5 mg/kg	

(*) Criterio de aplicación según la última versión consolidada de la legislación indicada.

Ficha Técnica adecuada a la edición 10 de la especificación de dicho producto y a los siguientes diseños a partir de las versiones que se indican:

Envase Puleva Omega 3 Nueces 1L	12800/17	Bandeja Puleva Omega 3 Nueces 6*1L	19039/02
---------------------------------	----------	------------------------------------	----------

Declaración de ingredientes:	Leche desnatada, permeado de leche reconstituido, aceites vegetales (girasol alto oleico y oliva), azúcar, emulgentes (lecitina de soja y esteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos), estabilizantes (trifosfato pentasódico, citrato tripotásico, E-460 y E-466), aceite de pescado azul, colorante (E-150c), preparado de nuez en polvo (0,05% de nuez), fosfato tricálcico, aroma y vitaminas (A, B6, ácido fólico, C, D y E).
Caducidad:	FCP-120 días desde el día de fabricación
Conservación:	Almacenar, transportar y distribuir en lugar fresco, seco y protegido de la luz directa.
Condiciones de uso:	Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío, siendo aconsejable su consumo en los 2-3 días siguientes.

Presencia de Alérgenos	Presencia intencionada	Presencia potencial	Ingredientes implicados
Cereales y derivados de: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut.			
Crustáceos y derivados			
Huevos y productos a base de huevo.			
Pescado y productos a base de pescado.	X		
Cacahuets y derivados			
Soja y derivados	X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara y derivados.	X		
Apio y derivados.			
Mostaza y derivados.			
Granos de sésamo y derivados			
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l _s expresado en SO ₂ .			
Altramucos y derivados			
Moluscos y derivados			
OGMs:	Este producto no consiste en, ni contiene, material genéticamente modificado		
Ionización	Producto no ionizado		
Contaminantes: Este producto cumple con las normativas en vigor en relación a contenido máximo de residuos de contaminantes especialmente las incluidas en las últimas versiones consolidadas de los reglamentos RG.1881/2006, RG 396/2005 y RG 37/2010			