

Denominación Legal: Bebida Láctea Sabor Vainilla. Esterilizada

Denominación Comercial: Batidos Choleck Sabor Vainilla

Descripción del producto: Leche semidesnatada, adicionada de azúcar, yema de huevo, acondicionada con tratamiento de esterilización y envasada en plástico 1L y vidrio 200ml.

Uso previsto: Como postre o complemento alimenticio en meriendas, bebida refrescante, para un público en general sano, tolerante a las proteínas de leche, lactosa y huevo.

Características nutricionales				
Parámetro	Etiquetado 100 mL		Etiquetado 200 mL	
	Valor medio	% VRN*	Valor medio	% VRN*
Valor energético	251 kJ			
	59 kcal			
Grasas	1,0 g			
Saturadas	0,7 g			
Hidratos de carbono	11 g			
Azúcares	11 g			
Proteínas	1,6 g			
Sal	0,13 g			

*VRN: Valor de Referencia Nutricional

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

Características microbiológicas	Criterio (*)
Estable microbiológicamente tras 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	< 0,05 pg/g	
Dioxinas +PCB's	< 0,11 pg/g	
Suma de PCB (CIEM – 6)	0,8 ng/g	
PAH-4	< 1 µg/kg	
Residuos de Plaguicidas	<LMR	RG. (CE) 396/2005
Residuos de Antibióticos	<LMR	RG. (CE) 37/2010
Gluten	< 20 mg/kg	RG. (CE) 41/2009
Melamina	< 2,5 mg/kg	RG. (CE) 1881/2006

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

Declaración de ingredientes:	Leche semidesnatada, permeado lácteo reconstituido (leche), azúcar, emulgente (E-472c), yema de huevo , colorante: (E-160a), antioxidante (E-300) y aromas.
Caducidad:	FCP-240 días incluido el día del envasado
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.	X		
Pescado y productos a base de pescado.			
Cacahuetes y derivados			
Soja y derivados			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara y derivados.			
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			