

1. Denominación de venta y denominación comercial Postre lácteo pasteurizado / **Arroz con leche**

2. Descripción y modo de empleo Postre lácteo pasteurizado. Postre tradicional a base de leche de vaca pasteurizada entera, aromatizada con canela en rama y corteza de limón, azúcar y arroz. Envasado herméticamente al vacío en envase de vidrio con cápsula de metal Twist off y botón de seguridad. Destinado al consumo directo en el propio envase.

3. Códigos de producto y formatos - (017): Arroz con leche. Cantidad neta 145 g

4. Composición cualitativa **Leche** entera de vaca pasteurizada (80%) aromatizada con corteza de limón, canela en rama y laurel, azúcar y arroz redondo (7%).

* Alérgenos: Contiene leche.
Exento de gluten
No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

5. Características organolépticas Color blanco. Textura cremosa. Olor Característico a postre lácteo aromatizado con limón y canela. Sabor característico donde se aprecian todos los sabores propios de los ingredientes destacando el limón y la canela. Debido a la forma tradicional de elaboración los porcentajes de arroz presentes en los envases puede variar de unos a otros.

6. Características físico - químicas	pH	6,50 ± 0,5
	Humedad	67,34 %
	Cenizas	0,47 %
	Extracto seco magro	27,58 % ± 1,5 %

7. Valor nutricional

	por 100 g	por porción: 1 envase = 145 g/ml	% IR* por envase
Valor energético	490 kJ 116 kcal	711 kJ 168 kcal	8
Grasas	2,8 g	4,1 g	6
de las cuales saturadas	1,8 g	2,6 g	13
Hidratos de carbono	20 g	29 g	11
de los cuales azúcares	18 g	26 g	29
Proteínas	2,6 g	3,8 g	8
Sal**	0,09 g	0,14 g	2

*IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400kJ / 2.000 kcal)

** El contenido en sal obedece exclusivamente al sodio presente de forma natural en el alimento

Estos datos son de carácter informativo y proceden tanto de fuentes bibliográficas (Tabla de composición de alimentos Mataix) y de datos de los proveedores de materias primas.

8. Características microbiológicas

Aplicación del reglamento (CE) nº 2073 / 2005 del 15 noviembre de 2005, modificado por el Reglamento (CE) nº 1441 / 2007: Criterios aplicables a los alimentos listos para el consumo.

9. Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGSEAA.

Vida útil: 75 días tras fecha de producción: 50 días en punto de venta

Fecha de consumo preferente y Lote:

Indicación en etiqueta mediante 6 dígitos seguido de la indicación del lote (dd-mm-aa / Lnº). Todo el conjunto compone el lote

Condiciones de conservación:

Mercancía en almacenamiento: en refrigeración entre 1 °C y 8 °C

RGSEAA (Marca de salubridad): 15.05766/S