

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 - (012): Arroz con leche. Cantidad neta 270 g

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

Contiene leche y sus derivados.

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	68,34 %
	Cenizas	0,57 %
	Extracto seco magro	27,58 % ± 1,5 %

7. Valor nutricional	por 100 g	por porción: 1 rac. = 1/2 env. 135 g	% IR por porción
Valor energético	490 kJ 116 kcal	662 kJ 157 kcal	8
Grasas	2,8 g	3,8 g	5
de las cuales saturada	1,8 g	2,4 g	12
Hidratos de carbono	20 g	27 g	10
de los cuales azúcares	18 g	24 g	27
Proteínas	2,6 g	3,5 g	7
sal**	0,09 g	0,13 g	2

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

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

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 / L-nº). 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