

<b>1. Denominación de venta y denominación comercial</b>	Postre lácteo pasteurizado / <b>Arroz con leche</b>		
<b>2. Descripción y modo de empleo</b>	<u>Postre lácteo pasteurizado</u> . Postre tradicional a base de leche de vaca pasteurizada ,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.		
<b>3. Códigos de producto y formatos</b>	- (111): Arroz con leche . Cantidad neta 550 g		
<b>4. Composición cualitativa</b>	<b>Leche</b> entera de vaca pasteurizada (80%) aromatizada con corteza de limón, canela en rama y laurel , azúcar y arroz redondo (7%). Contiene leche y sus derivados. Exento de gluten No contiene OMG (Organismos Modificados Genéticamente)		
<b>5. Características organolépticas</b>	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.		
<b>6. Características físico - químicas</b>	pH	6,50 ± 0,5	
<b>7. Valor nutricional</b>		<b>por 100 g</b>	<b>por porción: 4 rac.= 137 g</b>
			<b>% IR por porción</b>
Valor energético	490 kJ 116 kcal	671 kJ 159 kcal	8
Grasas	2,8 g	3,8 g	5
de las cuales saturadas	1,8 g	2,5 g	12
Hidratos de carbono	20 g	27 g	11
de los cuales azúcares	18 g	25 g	27
Proteínas	2,6 g	3,6 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 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.			
<b>8. Características microbiológicas</b>	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.		
<b>9. Vida útil, fecha de consumo preferente, Lote, condiciones de conservación y RGSEAA.</b>	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. Mercancía en tránsito máximo 8 ° C 24- 36 horas. RGSEAA (Marca de salubridad): 15.05766/S		