



1. **DESCRIPCIÓN:** Preparado alimenticio en polvo a base de leche.
2. **INGREDIENTES** lactosuero, lactosa, permeado lácteo, leche desnatada en polvo, leche en polvo y azúcar.
3. **PROCESO DE ELABORACIÓN:** Granulación del producto mediante la inyección de vapor y secado posterior en túnel continuo. El producto secado se tamiza y transporta por medios automatizados hasta la zona de envasado donde se procede a su dosificación automática en envases de materiales alimentarios.

Dependiendo del tipo de granulado deseado disponemos de dos referencias:

- Q02: tamaño de grano estándar.
- Q02 GG: se ofrece un producto con un mayor tamaño de grano.

4. **ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS:** Gránulos finos y regulares, de color blanco marfil con olor y sabor típico de la leche.

5. ALÉRGENOS:

ALÉRGENOS	PRESENCIA	TRAZAS
Cereales con gluten y derivados		--
Crustáceos y productos a base de crustáceos	--	--
Huevos y productos a base de huevos	--	--
Pescado y productos a base de pescado	--	--
Cacahuets y productos a base de cacahuets	--	--
Soja y productos a base de soja	--	--
Leche y sus derivados	SI	--
Frutos de cáscara y derivados	--	--
Apio y productos derivados	--	--
Mostaza y productos derivados	--	--
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	--	--
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración >10mg/kg (SO ₂)	--	--
Altramuz y productos derivados	--	--
Moluscos y productos a base de moluscos.	--	--

6. **OGM:** No contiene organismos modificados genéticamente (OGM) ni aditivos o ingredientes que provengan de OGM, según el reglamento CEE 1829/2003.

7. **IRRADIACION:** Alimento no irradiado.

8. **CONSUMO PREFERENTE:** Consumir antes de la fecha impresa en el envase o en la etiqueta. 18-19 meses desde la fecha de fabricación.

9. LEGISLACIÓN APLICABLE:

- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios



10. FORMATOS DE ENVASADO: Bolsas constituidas por una película de polipropileno laminado con poliéster metalizado y PELD transparente.

11. CONSERVACIÓN: almacenar en lugares frescos y secos, siempre dentro de su envase original y lejos de cualquier zona con posibilidades de humedad. Los locales de almacenado estarán libres de insectos, roedores, aves, otros animales y sustancias tóxicas. Se debe transportar a temperatura ambiente en vehículo alimentario, evitando fuentes de contaminación.

12. USO ESPERADO DEL PRODUCTO: Disolución en agua caliente, especialmente indicado para máquinas automáticas, pudiendo ser utilizado por consumidor final a razón de 10g de producto por cada 100ml de agua.

13. INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

- Q02

Palet	Peso bolsa (kg)	Unidades por caja	Peso por caja (kg)	Cajas por pale	Peso por pale(kg)
Europeo	0,5 kg	20	10 kg	48	480kg
*En contenedor de 40'HC → 560 kg peso por palet					
Americano	0,5 Kg	20	10 kg	60	600 kg
*En contenedor de 40' HC → 700 kg peso por palet					

- Q02 GG

Palet	Peso bolsa (kg)	Unidades por caja	Peso por caja (kg)	Cajas por pale	Peso por palet (kg)
Europeo	0,5 kg	10	5 kg	72	360kg

14. CONTROL DE CALIDAD: Laqtia S.L. dispone de un sistema APPCC implantado que implican controles desde las materias primas, procesos de producción y productos finales. **Laqtia S.L está certificada en IFS.**

15. AUTORIZACIÓN SANITARIA: La empresa se encuentra inscrita en el Registro General Sanitario de Alimentos con el número 15.05471/TO.

Origen de la leche: Unión Europea.

País de transformación: España.

16. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	LÍMITE
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Estafilococos coagulasa positivos	< 100 ufc/g
Salmonella	No detectado/ 25 g
Listeria monocytogenes	No detectado/ 25 g



17. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	en 100g
Valor energético	1528 kJ/ 380,5 Kcal
Grasa total	3,5 g
Grasa saturada	2,2 g
Hidratos de carbono	77,0 g
de los cuales azúcares	75,2 g
Proteína	9,1 g
Sal	1,0 g

Elaborado por:	Aprobado por:
Carmen Mármol (Octubre 2023)	Alfonso López (Octubre 2023)