

	<b>FICHA DE PRODUCTO</b>	Código: PF.FL.03	
	NATA UHT FEIRACO 35% 1 L	FECHA DE REVISIÓN:	20/12/18

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO		
1.1 DENOMINACIÓN LEGAL	Nata UHT 35%	
1.2 DENOMINACIÓN COMERCIAL	Nata UHT FEIRACO 35% 1 L	
1.3 MARCA	FEIRACO	
1.4 ÓVALO SANITARIO	ES 15.00513/C CE	
2. DATOS DE PRODUCCIÓN		
2.1 FABRICADO POR		
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	FEIRACO LÁCTEOS, S.L. - Ponte Maceira - Agrón. 15864 Ames - A Coruña	
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	981 818 340 - atencionalcliente@clun.es	
2.2 ENVASADO POR		
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	FEIRACO LÁCTEOS, S.L. - Ponte Maceira - Agrón. 15864 Ames - A Coruña	
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	981 818 340 - atencionalcliente@clun.es	
2.3 DISTRIBUIDO POR		
RAZÓN SOCIAL Y DIRECCIÓN	FEIRACO LÁCTEOS, S.L. - Ponte Maceira - Agrón. 15864 Ames - A Coruña	
TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO	981 818 340 - atencionalcliente@clun.es	

3. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO					
3.1 LISTA DE INGREDIENTES					
NATA de leche de vaca (99.7%) y estabilizantes (0.3%) (E407, E-460 y E-466)					
3.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS					
Parámetro	Valor	Tolerancia	Parámetro	Valor	Tolerancia
Peso (g)	990	± 15	Fosfatasa		Negativa
Acidez (°D)	> 9 y <12	± 2	Densidad (g/L)	990	≥990
M.G.%	>35% y <40%	0	Estanqueidad		Correcta
3.3 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 mL)			3.4 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
Valor energético (kcal / KJ)		335 (1380)	Parámetro		Valor
Grasas (g), de las cuales		35	Enterobacterias totales		Ausencia
Saturadas (g)		23,1	Mesófilas (30°± 1°C)		Ausencia
Hidratos de carbono (g), de los cuales		3,0	3.5 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Azúcares (g)		3,0	Organolépticos		Característicos
Proteína (g)		2,0			
Sal (g)		0,2			

4. INFORMACIÓN ADICIONAL	
4.1 CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE	Fecha de consumo preferente: 180 días a partir de la fabricación
4.2 LOTE	Fecha de consumo preferente: Día/Mes/Año
4.3 LOTE INTERNO	(Letra máquina envasadora) HH:MM (Hora:Minuto)
4.4 INSTRUCCIONES DE CONSERVACIÓN	Conservar a temperatura ambiente. Una vez abierto conservar en refrigeración.
4.5 DESTINATARIOS	Consumidor final. Destinado a toda la población. Deberán tener precaución las personas que sean intolerantes a la leche o a la lactosa.
4.6 TRATAMIENTO TECNOLÓGICO	Esterilización mediante la aplicación de calor con temperatura/tiempo parámetros UHT
4.7 CÓDIGO EAN / DUM	8410668333402 / DUM
4.8 CONTENIDO NETO	1 L e

5. CERTIFICACIONES, LOGOS, CLAIMS...	
Contenedor amarillo Productos Lácteos Sostenibles Galicia Calidade e (Contenido efectivo) Tetra Pak® Punto verde® Cartón procedente de fuentes responsables	

6. ENVASES Y EMBALAJES		
ENVASE	Presentación	Tetra Brik® Slim de 1 L con tapón
	Dimensiones	90 mm x 60 mm x 195 mm (L x A x H)
EMBALAJE	Presentación	Caja de cartón cerrada de 6 unidades de 1 L
	Dimensiones	240 mm x 150 mm x 240 mm (L x A x H)
PALETIZADO	Dimensiones	1200 mm x 800 mm x 1350 mm (L x A x H)
	Nº. Unidades	125 cajas/palet (25 cajas por base x 5 bases)
	Exigencias	Retractilado

7. OMG	
De acuerdo con los Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003, este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.	

**8. ALÉRGENOS (INGREDIENTES ACORDES A LAS DIRECTIVAS(CE) 2003/89 y 2006/142)****8.1 COMPOSICIÓN**

Contiene:	NO	SI
Cereales que contienen gluten o derivados	X	
Crustáceos o derivados	X	
Huevos o derivados	X	
Pescado o derivados	X	
Cacahuets o derivados	X	
Soja o derivados	X	
Leche (incluyendo lactosa) o derivados		X
Nueces o derivados	X	
Apio o derivados	X	
Mostaza o derivados	X	
Sésamo o derivados	X	
SO <sub>2</sub> concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/L	X	
Altramuces y productos a base de altramuces	X	
Moluscos y productos a base de moluscos.	X	

**8.2 INDIVIDUOS**

Apto para:	NO	SI
Celiacos		X
Vegetarianos	X	
Ovolactovegetarianos		X
Intolerantes a la lactosa	X	
Alérgicos a la proteína de la leche	X	

**9. LEGISLACIÓN**

- Real Decreto 1808/1991 de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio.
- Real Decreto 930/1992 de 17 de julio, Norma de etiquetado sobre propiedades nutritivas de productos alimenticios y su modificación Real Decreto 1669/2009.
- Real Decreto 1334/1999 de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y sus modificaciones: Real Decreto 238/2000; 1324/2002; 2220/2004; 892/2005; 1164/2005; 226/2006; 36/2008; 1245/2008; 890/2011 y 126/2015.
- Reglamento (CE) 852/2004 de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004 de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y sus modificaciones Reglamento (CE) 2074/2005, Reglamento (CE) 2076/2005, Reglamento (CE) 1662/2006, y Reglamento (CE) 558/2010.
- Reglamento (CE) 854/2004 de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, y su modificación Reglamento (CE) 1663/2006 y Reglamento (CE) 505/2010.
- Reglamento (CE) 1935/2004 del 27 de octubre sobre materiales y objetos destinados a estar en contacto con los alimentos.
- Real Decreto 2196/2004 de 25 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 142/2002 por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.
- Reglamento (CE) 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 640/2006 de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y su modificación el Reglamento (UE) 165/2010 de 26 de febrero de 2010 y el Reglamento (UE) 2015/1005 de la Comisión, de 25 de junio de 2015.
- Real Decreto 1728/2007 de 21 de diciembre, por el que se establece las normas básicas de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y sus modificaciones el Real Decreto 1600/2011 y el Real Decreto 198/2017.
- Real Decreto 1801/2008 de 3 de noviembre de 2008, normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
- Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y por el que se modifican el Reglamento (CEE) 1601/91 del Consejo, los Reglamentos (CE) 2232/96, (CE) 110/2008 y la Directiva 2000/13/CE. Modificado por: Reglamento (UE) 985/2013 de la Comisión, de 14 de octubre de 2013, por el que se modifica y corrige el anexo I del Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que se refiere a determinadas sustancias aromatizantes. (Aplicable a partir del 5 de Noviembre).
- Real Decreto 1466/2009 de 18 de Septiembre, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de los aditivos alimentarios distintos de colorantes y edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.
- Decreto 124/2010 Xunta de Galicia, de 15 de julio, menciones relativas al origen o procedencia gallega en el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Directiva 2010/69/UE del 22 de octubre de 2010 de la Comisión que modifica anexos de la Directiva 95/2/CE, relativa a aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes.
- Real Decreto 191/2011 de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas alimentarias y Alimentos.
- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) 931/2011 de 19 de septiembre de 2011, por el que se establecen los requisitos en materia de trazabilidad.
- Reglamento (CE) 1169/2011 de 25 de octubre de 2011, información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1129/2011 de 11 de noviembre de 2011, lista de aditivos alimentarios de la Unión.
- Reglamento (UE) 873/2012 de la Comisión, de 1 de octubre de 2012, sobre medidas transitorias respecto a la lista de la Unión de aromas y materiales de base que figura en el anexo I del Reglamento (CE) 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo. (Aplicable a partir del 22 de octubre de 2012 salvo excepciones).
- Real Decreto 1181/2018, de 21 de septiembre, relativo a la indicación del origen de la leche utilizada como ingrediente en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

**10. RESPONSABLE**

SABELA OCA. Directora del departamento de Calidad e Innovación de CLUN

