



ILAS SA

**FICHA DE PRODUCTO**Código: **FP 94262**

Página 1

FABRICA: ANLEO S/N, TELEFONO: 985 47 36 00  
FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS

<b>PRODUCTO</b>	BECHAMEL 500 ml	
<b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>	BECHAMEL UHT	
<b>MARCA/ CLIENTE</b>	RENY PICOT	
<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	Envase cb3 500 ml SIG Combibloc	
<b>CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES</b>	<b>ENVASE</b>	<b>PESO NETO:</b> 517 g
		<b>PESO BRUTO:</b> 536.6 g
	<b>EMBALAJE</b>	<b>Nº UNIDADES:</b> 6 envases
		<b>PESO NETO:</b> 3.10 kg
		<b>PESO BRUTO:</b> 3.29 kg
	<b>PALETIZADO</b>	<b>DIMENSIONES:</b> 800 x 1200 mm. Altura: 1280 mm. Palet LPR
		<b>Nº UNIDADES:</b> 250 cajas (25 cajas por capa; 10 capas)
		<b>PESO NETO:</b> 775 kg
		<b>PESO BRUTO:</b> 848 kg
<b>LOTE</b>	Va impreso en la zona superior del envase, debajo de la fecha de consumo preferente, indicando el último dígito del año en curso, el día juliano de fabricación, el turno de fabricación 1, 2, 3 (noche, mañana, tarde), la máquina de envasado, el orden de fabricación a lo largo del año y la hora de envasado Marcado con inkjet.	
<b>CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD</b>	Ocho meses a partir del día de fabricación. Inscripción: día, mes, año. Forma de marcado: Inkjet.	
<b>INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO</b>	Sin abrir se conserva a temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, se conserva en frigorífico un máximo de 4 días. Producto no apto para intolerantes a la lactosa y alérgicos a leche y derivados	
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Color: blanco. Olor y sabor: característicos, cremoso	
<b>CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS</b>	Materia grasa: 8.0 - 9.5 % Extracto seco total: $\geq$ 18.7 % pH: 6.50 - 6.60 Viscosidad (Bostwick): 4.0 – 10.0 Densidad: 1034 g/l	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Estabilidad microbiológica tras un periodo de incubación de 15 días a 30 °C en un recipiente cerrado, o de 7 días a 55 °C en un recipiente cerrado, o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico apropiado.	
<b>CONTAMINANTES Y PESTICIDAS</b>	El producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (UE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus posteriores modificaciones.	

<b>EDICIÓN</b> Noviembre 2023	<b>Nº REVISIÓN</b> 0	<b>EDITADO POR</b> Responsable Control de Calidad Área  Diego Álvarez	<b>REVISADO POR</b> Jefe de Área de Control de Calidad  Cristina García	<b>APROBADO POR</b> Jefe de Área  José Manuel Díaz
----------------------------------	-------------------------	--	--	---



ILAS SA

**FICHA DE PRODUCTO**Código: **FP 94262**

Página 2

FABRICA: ANLEO S/N, TELEFONO: 985 47 36 00  
FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	<b>Leche</b> entera, agua, <b>nata (leche)</b> , almidón modificado de maíz, estabilizantes (E407, E415), sal			
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	Valores medios por 100 ml: Valor energético: 502 kJ / 121 kcal Grasas 9.0 g de las cuales saturadas: 6.0 g Hidratos de carbono: 7.9 g de los cuales azúcares: 3.0 g Proteínas: 1.9 g Sal: 0.75 g			
<b>CÓDIGO EAN (ENVASE)</b>	8410379941309			
<b>CÓDIGO EAN (EMBALAJE)</b>	18410379940637			
<b>CÓDIGO EAN (PALET)</b>	18410379942624			
<b>DESCRIPCIÓN ENVASE</b> (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Dimensión del envase: Largo 90mm; ancho 59mm; alto 111mm Composición: polietileno, cartón y aluminio 16.9 gramos. Tapón CombiSwift de 2.75 gramos			
<b>DESCRIPCIÓN EMBALAJE</b> (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Caja de cartón Largo 276mm; ancho 122mm; alto 111 mm (medidas interiores) 72 gramos			
<b>INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE</b>	El material de envase de este producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones. Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.			
<b>IONIZACIÓN</b>	El producto no ha sido sometido a ningún proceso de radiación ionizante			
<b>EXIGENCIAS DEL CLIENTE</b> (Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos)				
<b>OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS)</b> (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.			
<b>ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011)</b>	Cereales que contienen gluten o derivados	No	Nueces o derivados	No
	Crustáceos o derivados	No	Apio o derivados	No
	Huevos o derivados	No	Mostaza o derivados	No
	Pescado o derivados	No	Sésamo o derivados	No
	Cacahuets o derivados	No	SO <sub>2</sub> concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l	No
	Soja o derivados	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
	Leche (incluyendo lactosa) o derivados	<b>SI</b>	Moluscos y productos a base de moluscos.	No

ULTIMA PÁGINA