

NOMBRE/S ALTERNATIVOS: No corresponde.

ELABORADO POR: C.A.L.C.AR (Cooperativa Agraria de Responsabilidad Limitada de Carmelo)

DIRECCIÓN: Ruta 50 km 21,500 – Tarariras – Dpto.Colonia - URUGUAY

Nº DE REGISTRO DE MGAP: UY149

Nº RUC: 040013090010



INFORMACIÓN NUTRICIONAL – PORCIÓN DE 200ml (1 vaso)

	Cantidad por Porción	%V.D(*)
Valor energético	66 Kcal = 277 KJ	3
Carbohidratos	9,9 g	3
Proteínas	6,5 g	9
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0g	0
Grasas trans	0 g	**
Fibra alimentaria	0 g	0
Sodio	87 mg	4
Calcio	207 mg	21

*Valores diarios de referencia con base a una dieta 2000 Kcal u 8400 KJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

** Valor no establecido

**CARACTERÍSTICAS
BIOLÓGICAS
(Reglamento Bromatológico
Nacional, Decreto
Nº408/997)**

La leche UHT no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución por lo cual, luego de una incubación con envase cerrado a 35-37°C durante 7 días debe cumplir:

No sufrir modificaciones que alteren el envase

Estable al Etanol 68% v/v

La acidez no deberá superar en más de 0,02g de ác. Láctico/100ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.

Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una leche UHT sin incubar

Aerobios Mesófilos/ml

n=5 c=0 m=100

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICO	Materia Grasa (g/100 ml)	Máx. 0,5
	Extracto seco descremado (g/100 ml)	Min. 8.7
	Lactosa (g/100 ml)	Min. 4.4
	Proteínas (g/100 ml)	Min. 2.7
	Acidez titulable (g ác.láctico/100 ml)	0.14 a 0.18
	Variación de acidez entre pre y pos incubación (g ác. Láctico/100 ml)	Máx. 0.02
	Residuos peróxidos (mg/L)	Máx. Trazas
	Homogeneización (g/100 ml)	Min. 90
	Estabilidad al etanol 68% (v/v) (pres y post incubación)	Estable
LISTA DE INGREDIENTES	Leche descremada pasteurizada, de vaca:	100%
TÉCNICA DE ELABORACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Descremado de la leche por descremadora centrífuga y obtención de leche ≤0,5% de materia grasa. - Pasteurización de la leche a 72°C/15 seg. - Enfriado. - Esterilización de la leche a 138°C/2 seg. y enfriado <32°C. - Envasado aséptico en cajas estériles. - Almacenamiento a temp. Ambiente. - Expedición 	
VIDA UTIL	180 días en condiciones normales	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura Ambiente	
ENVASE	Primario: Tetra brik asépticos, base con tapa (tba/ml y tba/jl), Formado por 6 capas compuestas de papel, aluminio y polietileno. Aprobado por la FDA y Normativa Mercosur para estar en contacto directo con alimentos	
	Secundario: Cartón corrugado de simple pared (doble fax), espesor 3.0 mm	
INSTRUCCIONES EN CAJA DE MANIPULACION, PREPARACION Y USO	Información común a todas las Cajas	
	Contenido neto	Lote
	Fecha de elaboración	Fecha de vencimiento
	Conservar temperatura ambiente	
	Brasil: Este produto não deve ser usado para alimentar crianças menores de 1(um) ano de idade, não ser por indicação expressa de médico ou nutricionista. O aleitamento materno evita infecções e alergias é recomendado até os 2 (dois) anos de idade ou mais.	
MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN	En Transporte habilitado.	
USO PREVISTO	Apto para todo tipo de publico	
PRESENTACIÓN (LITROS)	1	
MEDIDAS DE LA CAJA (aprox.)	Alto:16.5 Largo:6.5 cm Ancho:9.5 cm	
UNIDADES POR CAJA (envase secundario)	12	

Elaboración	Aprobación Líder del ECIA	Revisión CCIA
-------------	---------------------------	---------------

	ESPECIFICACIONES DE LECHE DESCREMADA UHT	DOC.GIAT.026 Versión 04 Página 3 de 3
---	---	---

Fecha:	Fecha:	Fecha:
CCIA Tarariras	Gerente de Calidad y Laboratorio	CCIA Tarariras