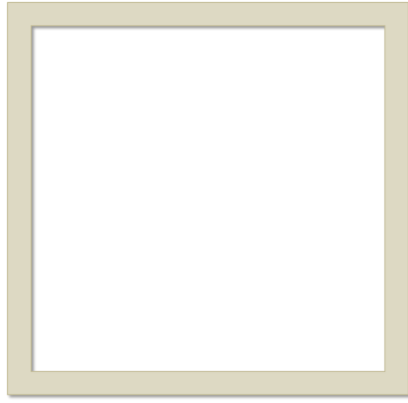


**Claudina 1000 ml**

Fecha de edición 08/05/2023


**Datos técnicos**

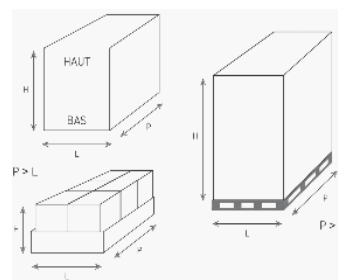
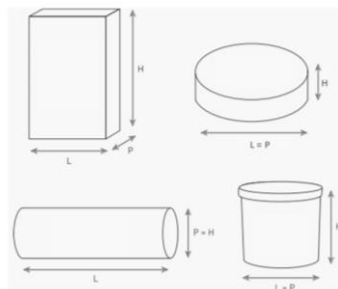
Código artículo + variante logística	209800
EAN 13	8410285191331
Etiqueta EAN 13	Claudina 1000 ml
Marca	CLAUDINA
Denominación legal	Producto UHT elaborado a base de grasas y aceites vegetales para montar o cocinar sin azúcares añadidos.
% materia grasa MEDIA sobre producto terminado	26
% materia grasa sobre extracto seco MÍNIMO	
Ingredientes (incluidos alérgenos)	Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (25%) (palma), estabilizantes [jarabe de sorbitol, hidroxipropil celulosa, goma de algarrobo, goma xantana], fibra vegetal, proteínas de <b>leche</b> , emulgentes [E472e, lecitina de <b>soja</b> , E-472b], aromas naturales, sal y colorante [caroteno].
Condiciones de conservación	Conservar entre +5° y +20°C. Para el transporte se recomiendan temperaturas entre +5° y +15°C. Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío y consumirse en los 3-4 días siguientes. No congelar. Para cocinar: listo para usar. Para montar: dejar reposar al menos 12 horas en el frigorífico antes de utilizar, montar entre 8° y 12°C. Batir a velocidad media hasta que esté firme.
Origen	Producto elaborado en Italia
OGM, Ionización, metales pesados, pesticidas, dioxinas, aflatoxinas	El producto cumple con la normativa vigente, sin OGM y no ionizado.
Ancho (P) en mm	75 Diámetro
Alto (H) en mm	215
Largo (L) en mm	
Peso neto (L) al envasar	1,00
Peso bruto (L)	1,01
Vida comercial	183 días
Registro sanitario/Envasador	IT 15 13 CE
Planta de producción	
Código ICN	21069098

**Tabla de alérgenos**

Presencia de alérgenos	Presencia intencionada	Posible presencia de trazas
<b>Cereales que contengan gluten</b> y derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut.		
<b>Crustáceos</b> y derivados		
<b>Huevos</b> y productos a base de huevo.		
<b>Pescado</b> y productos a base de pescado.		
<b>Cacahuets</b> y derivados		
<b>Soja</b> y derivados	X	
<b>Leche</b> y sus derivados	X	
<b>Lactosa</b>		
<b>Frutos de cáscara y derivados.</b>		
<b>Apio</b> y derivados.		
<b>Mostaza</b> y derivados.		
<b>Granos de sésamo</b> y derivados		
<b>Dióxido de azufre</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado en SO <sub>2</sub> .		
<b>Altramuces</b> y derivados		
<b>Moluscos</b> y derivados		

**Datos logísticos**

<b>CAJA</b>	
GTIN 14	18410285191338
Cantidad de UVCs por caja	10
Dimensiones ext. de la caja en mm * (Ancho x Largo x Alto)	370 x 370 x 216
Peso neto de la caja (kg)	10,00
Peso bruto de la caja (kg)	10,10
Caja expositor	
Número de expositores	
Número de UVCs por expositor	
<b>PALET</b>	
Cantidad de cajas / capa	15
Cantidad de capas / palet	5
Cantidad de cajas / palet	75
Cantidad de productos / palet	750
Dimensiones del palet en mm (Ancho x Largo x Alto)	1200 x 800 x 1260
Peso neto del palet (kg)	750,00
Peso bruto del palet (kg)	777,50



Valores nutricionales medios	por 100g	por ración de 10g	% IR* por ración
Valor energético (kJ)	1026	102,6	1%
Valor energético (kcal)	249	24,9	1%
Grasas (g)	26	2,6	4%
de las cuales saturadas (g)	25	2,5	13%
Hidratos de carbono (g)	3,3	0,33	0%
de los cuales azúcares (g)	0,2	0,02	0%
Proteínas (g)	0,6	0,06	0%
Sal (g)	0,16	0,016	0%

\*Ingesta de referencia de un adulto medio(8400KJ/2000Kcal)

**Parámetros microbiológicos**

Recuento total 30°C (ufc/ml)	≤ 100
Escherichia coli (ufc/ml)	≤ 10
Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes (las pruebas se realizan solo si el recuento total es > 100 ufc/ml)	Ausencia en 25 g