

LECHE U.H.T. ENTERA EL BUEN PASTOR

ASPECTO: Líquido de color blanco de sabor y olor característicos					
ANÁLISIS DE PRODUCTO FINAL					
FISICO QUÍMICOS			MICROBIOLÓGICO		
Materia grasa	≥3,60	Proteínas	≥3,10	Recuento total (ufc/0.1ml)	<10
ESM	≥ 8,50	Cuerpos extraños	Ausencia	Gérmenes patógenos	Ausencia
				Inhibidores	Ausencia
ETIQUETADO			ACONDICIONAMIENTO		
Ingredientes	Leche de vaca entera		-Brik de 1litro de capacidad, conformado por un complejo de polietileno, aluminio y cartón. - Tapón de rosca de polietileno. -Embalado en cajas de cartón de 6 unidades.		
Caducidad	150 días desde la fecha de fabricación				
Identificación lote	L3 día del año (juliano)				
Nº Registro Sanitario	15.441/S				
Procedimiento de envasado	Leche UHT por inyección directa de vapor.				
Recomendaciones	Una vez abierto el envase, manténgase en el frigorífico				
Empresa elaboradora	El Buen Pastor, S.L Bº Riancho s/n 39699 San Vicente de Toranzo				
DATOS LOGISTICOS					
Unidades de manipulación (palet)	Unidad venta	Unidades/caja	Cajas/palet	Unidades/ palet	Retractilado
	1 litro	6	125	750	Si
Descripción brik	Medidas: 210 x 90 x 60 mm	Codigo EAN 8410398000018			
Descripción caja	Medidas: 215 x 290 x 125 mm				
Descripción palet	Medidas: 800 x 1200 mm	Altura: 1200 mm	Peso: 800 kg		
Almacenamiento	Conservar en un lugar a temperatura ambiente.				
Condiciones de transporte	Camiones estándar, no requiere transporte refrigerado.				