

LECHE DE VACA

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social: FINCA DE UGA,S.L.

CIF: B91021220

Dirección Fiscal: C/Timanfaya 2, Planta 1
35510, Puerto del Carmen - Tías - Lanzarote

Dirección del centro de fabricación: Ctra. Arrecife – Playa
Blanca LZ 2.1, 35570 - Uga - Yaiza - Lanzarote

R.G.S.A. ES 15.06192 GC CE

Teléfono: 928 83 68 41

Correo electrónico: pedidos@fincadeuga.com



DATOS DEL PRODUCTO

Producto: Leche fresca de vaca

Formato: 750 mL

CODIGO DE BARRAS



VALOR NUTRICIONAL – Por 100 ml.

Valor Energético	341 kJ / 81.5 kcal
Grasas totales	5.45 g
<i>De las cuales Saturadas</i>	3.27 g
Hidratos de Carbono	4.3 g
<i>De los cuales Azúcares</i>	4.3 g
Proteína	3.6 g
Sal	0.1 g



MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

Leche fresca de vaca pasteurizada, no normalizada y no homogenizada.

IDENTIFICACION DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Identificación del Lote: Fecha de fabricación del producto. Indicado en la etiqueta que acompaña al producto, en el momento del envasado.

Fecha de consumo preferente: 4 días desde el envasado.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Forma de envasado: Botella de cristal de uso alimentario. El envasado se va realizando según programación de pedidos.

Etiquetado: Tal y como figura en la etiqueta: Marca, Producto, Nombre del producto, Lote y Fecha de consumo preferente, Condiciones de conservación, R.G.S.A., Identificación del fabricante, Listado de ingredientes, Valor Nutricional.

ALMACENAMIENTO EN FABRICA

Las cámaras de mantenimiento están equipadas con sistemas de control de temperatura y humedad, y se mantienen en condiciones óptimas para una correcta conservación del producto.

El producto se encuentra en todo momento colocado sobre cajas plásticas, apiladas y separadas por lotes debidamente identificados.

Los productos envasados son almacenados según programación de pedidos.

TRANSPORTE

El transporte del producto se realizará respetando en todo momento las condiciones generales de transporte y manteniendo la cadena de frío desde la fábrica hasta el domicilio del cliente.

CONSERVACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Conservación: Conservar refrigerado entre 2 y 6 °C.

Modo de empleo: Agitar antes de su consumo para homogenizar la nata propia de la leche que emerge tras su reposo.

INTOLERANCIAS Y GRUPOS DE RIEGO

No contiene aditivos (Lisozima), por lo que es apto para alérgicos al huevo.

Apto para Celíacos, ya que no contiene Gluten.