

## Crema de Licor de Arroz con Leche

Fecha realización: 12 / 3 / 2024

Fecha revisión: 12 / 3 / 2024

Cod. 4638

## Descripción de producto

Crema de Licor de Arroz con Leche

País de origen Elaborado en España

Variedad

Calibre

## Ingredientes

obtenido a partir de crema de leche.

Conservación Conservación: conservar en un lugar fresco y seco.

Registro Sanitario N.R.S. 30.774 BU / N.R.E. 5142 BU



## Información nutricional

	Peso Neto
Valor Energético	0.0 kJ 0.0 kcal
Grasas	0.0 cl
Grasas Saturadas	0.0 cl
Grasas Monolinsaturadas	cl
Grasas Polinsaturadas	cl
Hidratos de carbono	0.0 cl
Azúcares	0.0 cl
Hidratos de carbono	0.0 cl
Proteínas	0.0 cl
Sal	0.0 cl

## Especificaciones de producto

Marca VERSALLES

Vida útil

Modo de empleo

Población Destino

GTIN13 8436006914638

GTIN14 / DUN14 18436006914635

## Datos Logísticos

FRASCA 0,70 L.

Capacidad	700	Unidades por caja	6	(A) 81 x (L) 81 x (H) 208
Peso Bruto	1315 cl	Unidades por base de palet	4	
Peso Escurrido	70 cl	Alturas en palet	21	
Peso Neto	70 cl	Total cajas en palet	84	Peso Palet 662.8 Kgr.



Condiciones de Almacenamiento

El producto permanece en el almacén en el que se le preserva de la humedad y de los cambios bruscos de temperatura. Se le mantiene en condiciones óptimas de limpieza y estabilidad, protegiéndole de posibles roces o movimientos bruscos.

Otras Especificaciones Técnicas

## Características Físico-Químicas

## Características Organolépticas

**Crema de Licor de Arroz con Leche**

Fecha realización: 12 / 3 / 2024

Fecha revisión: 12 / 3 / 2024

Cod. 4638

**COLOR:** Típico del producto. Ausencia de manchas.

**OLOR:** Típico del producto. Ausencia de olores extraños.

**SABOR:** Típico del producto. No presenta sabores extraños.

**ASPECTO:** Típico del producto.

**TEXTURA:** Típico del producto.

**Características Microbiológicas**

Producto comercialmente estéril: ausencia de alteración física, química u organoléptica tras la incubación durante 7 días a 37°C y a 55°C, conforme a la norma AFNOR NF V 08-408. El producto se considerará estable cuando se cumpla los siguientes puntos:

- Ausencia de deformación del envase después del período de incubación.
- Ausencia de modificaciones de olor, aspecto y textura del producto con respecto a la muestra testigo.
- Diferencia de pH < 0,5 unidades en relación al testigo.

Además, cumple con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Características Toxicológicas**

El producto cumple con toda la legislación aplicable y, específicamente, la referente a plaguicidas, metales pesados, micotoxinas y otros contaminantes y de idoneidad de los materiales de envasado:

- Reglamento (CE) nº 396/2005, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan los Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

**Declaración de alérgenos y OMG's**

Este artículo está fabricado con productor o derivados de productos genéticamente modificados(OMG's)	N	ESPELTA	N
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	N	LACTOSA	S
HUEVO y productos a base de huevo	N	ALTRAMUCES o lupino y productos a base de altramuces	N
PESCADO y productos a base de pescado	N	CENTENO	N
LECHE	S	ALMENDRA	N
FRUTOS SECOS	N	AVELLANA	N
CACAHUETES y productos a base de cacahuets	N	NUEZ DE MACADAMIA	N
SEMILLAS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	N	NUEZ DE PACANA	N
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones mayor o igual a 10mg/Kg. o 10 mg/litro en términos SO2	N	NUEZ QUEENSLAND	N
CEREALES CON GLUTEN	N	NUEZ DE BRASIL	N
GLUTEN	N	NUEZ	N
SOJA y productos a base de soja	N	TRAZAS DE FRUTOS SECOS	N
APIO y productos derivados	N	MOLUSCOS y productos a base de moluscos	N
MOSTAZA y productos derivados	N	TRIGO	N
CEBADA	N	PISTACHO	N
KAMUT	N	MAIZ	N
AVENA	N	No contiene alérgenos de declaración obligatoria	N

**Crema de Licor de Arroz con Leche**

Fecha realización: 12 / 3 / 2024

Fecha revisión: 12 / 3 / 2024

Cod. 4638

**Información de producto****Radiación Ionizante****OMG's**

El producto no ha sido modificado genéticamente ni procede de materias primas que hayan sido modificadas genéticamente. (Reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003).

**Sellos****Información de empresa****Sacesa**

SACESA SELECCIÓN S.L.

Polígono La Maja, Parcela P-6 Arnedo La Rioja España

+34 941 132 305

sacesa@sacesaseleccion.com

[www.sacesaseleccion.com](http://www.sacesaseleccion.com)

Registro Sanitario: 40.17.335/LO

# Sacesa®

Realizada por

**Sacesa**  
SELECCIÓN  
CIF: B26316608  
SACESA SELECCIÓN S.L. www.sacesaseleccion.com  
Pol. La Maja, Parcela P-6 26500 Arnedo LA RIOJA  
sacesa@sacesaseleccion.com +34 941 13 23 05

Dto. Calidad

Aprobada por

**Sacesa**  
SELECCIÓN  
CIF: B26316608  
SACESA SELECCIÓN S.L. www.sacesaseleccion.com  
Pol. La Maja, Parcela P-6 26500 Arnedo LA RIOJA  
sacesa@sacesaseleccion.com +34 941 13 23 05

Gerencia – Santiago  
Celorrio Sanz

Aceptada por

