

VENETA ACADEMIA S.L.	FICHA TÉCNICA DULCE DE LECHE TOPPING	FT7- rev 06 Fecha: 01.01.025 Estado: VIGENTE Página 1 de 4
---------------------------------	---	--

DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE DE LA EMPRESA	VENETA ACADEMIA S.L.
DIRECCIÓN	POL. IND. LA SENDILLA AVDA. DE LAS PALMERAS, Nº18, NAVE D4, CIEMPOZUELOS (MADRID)
TELÉFONO	91 053 68 52
E-MAIL	gerencia@veneta-academia.com
REGISTRO SANITARIO	20.046716/M

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: Compuesto de azúcar y leche concentrado listo para el consumo.

INGREDIENTES: Agua, azúcar, LECHE entera en polvo (24%), jarabe de glucosa, almidón, corrector de la acidez: bicarbonato de sodio, conservador: sorbato potásico, estabilizante: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, aroma.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Cocción de los ingredientes anteriormente descritos hasta su concentración que le confiera las características típicas del producto.

PAÍS DE ORIGEN: España

USO PREVISTO: Ámbito alimentario para consumo humano. Usos relativos a la pastelería y repostería como rellenos, coberturas o, consumo directo asimilable a caramelos blandos.

MODO DE EMPLEO: No requiere ningún tratamiento previo al consumo.

USOS NO INTENCIONADOS: No se esperan razonablemente usos no intencionados del producto.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Cerrado, a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco, al resguardo de la luz. Una vez abierto se recomienda mantener el envase tapado y en frío.

VIDA ÚTIL: 18 meses desde su elaboración.

POBLACIÓN DE DESTINO: Población general que no sea alérgico o intolerante a los alérgenos definidos en la declaración de alérgenos, ni que tenga restricciones de consumo (ver información dietética).

INFORMACIÓN DIETÉTICA: Producto con ingredientes de origen animal (leche) por lo que no es apto para veganos, ni aquellas dietas que no permitan lácteos. Producto con alto contenido en azúcares por lo que no se recomienda a personas diabéticas.

VENETA ACADEMIA S.L.	FICHA TÉCNICA DULCE DE LECHE TOPPING	FT7- rev 06 Fecha: 01.01.025 Estado: VIGENTE Página 2 de 4
---------------------------------	---	---

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Color: Típico
- Sabor: Típico sin sabores extraños
- Textura: Típico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

	Mínimo	Máximo	Típico/Objetivo
Grado Brix	72	75	73

NOTA: Estos valores pueden variar levemente en función de la composición de las materias primas.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: *Listeria monocytogenes* no detectada en 25g

INFORMACIÓN RELATIVA A CONTAMINANTES: El producto cumple con el 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 posteriores modificaciones a fecha de aprobación de esta ficha técnica.

INFORMACIÓN RELATIVA A PLAGUICIDAS: En relación al Reglamento (CE) n° 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 posteriores modificaciones a fecha de aprobación de esta ficha técnica, al ser un alimento listo para el consumo, no aplica de forma directa. No obstante, se disponen de planes de control para asegurar que los proveedores de las materias primas cumplen con dicha legislación.

DECLARACIÓN OGM: este producto no contiene proteínas ni DNA modificadas genéticamente de acuerdo con la declaración de nuestros proveedores. Por ello, nuestros productos no necesitan ser etiquetadas de acuerdo con el Reglamento (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y sus posteriores modificaciones.

IRRADIACIÓN: El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la legislación vigente.

VENETA ACADEMIA S.L.	FICHA TÉCNICA DULCE DE LECHE TOPPING	FT7- rev 06 Fecha: 01.01.025 Estado: VIGENTE
		Página 3 de 4

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: Información nutricional según la legislación vigente a la fecha de elaboración de este procedimiento.

	Valores medios cada 100 gramos
Valor energético	856,36 kJ/202,48 Kcal
Grasas/	3,46 g
de las cuales saturadas	2,18 g
Hidratos de carbono/	39,60 g
de los cuales azúcares	36,24 g
Proteínas	3,32 g
Sal	0,12 g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS: Declaración de alérgenos según la legislación vigente a la fecha de elaboración de este procedimiento.

	Contiene/ Trazas
Gluten	NO
Crustáceos	NO
Huevo	NO
Pescado	NO
Cacahuetes	NO
Leche (incluida lactosa)	C
Frutos de cáscara	NO
Apio	NO
Mostaza	NO
Sésamo	NO
Soja	NO
Dióxido de azufre y sulfitos	NO
Altramuces	NO
Moluscos	NO

LOTE: Identificado con una letra, cuatro dígitos y, dos letras finales X0000XX. La primera letra corresponde al año. Los dos primeros dígitos son el número de la semana (de 0 a 52). El siguiente dígito corresponde al día de la semana en que se ha producido y, el último dígito a la producción que se ha realizado. Las dos últimas letras corresponden al tipo de dulce que se ha elaborado.

TRANSPORTE: No requiere transporte a temperatura controlada.

DECLARACIÓN MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: Los envases en contacto con los alimentos son aptos para uso alimentario y se dispone de la declaración de conformidad, cumpliendo con la legislación vigente que es de aplicación a la fecha de edición de esta ficha técnica.

VENETA ACADEMIA S.L.	FICHA TÉCNICA DULCE DE LECHE TOPPING	FT7- rev 06 Fecha: 01.01.025 Estado: VIGENTE Página 4 de 4
---------------------------------	---	--

PRESENTACIÓN: botellas de polipropileno de 1 kg de producto.

CERTIFICACIONES DE CALIDAD ALIMENTARIA: ISO 22000:2018

DECLARACIÓN CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN: este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor de la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Esto incluye regulaciones de etiquetado, higiene, aditivos, etc. a fecha de elaboración de esta ficha técnica.

DESCARGA DE RESPONSABILIDAD: La información anterior se basa en nuestros conocimientos actuales y cálculos teóricos, se proporciona únicamente a nuestros clientes. No aceptamos ninguna responsabilidad a terceros. Todos los productos son suministrados de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta. No podemos aceptar ninguna responsabilidad por los efectos de las combinaciones o mezclas de los productos que no se ajusten a nuestras recomendaciones. Se recuerda a nuestros clientes la necesidad de cumplir con todos los requisitos y procedimientos legales, administrativos y reguladores relacionados con el uso del producto, así como velar por la protección del medio ambiente.

NOTA: Cualquier cosa impresa puede ser obsoleta y solo será válida en caso de estar en el listado de especificaciones técnicas en vigencia, que a su vez, estará probada su actualización por el control de documentos emitidos.

REVISIÓN, APROBACIÓN Y ACEPTACIÓN

Revisado por: E. Sánchez 01.01.25 	Aprobado por: Gerencia 01.01.25 	Aceptado por (CLIENTE):
---	---	-------------------------