



Natamar

NATA UPERIZADA UHT

ORIGEN

Nata de leche entera de vaca, procedente de granjas asociadas al Programa de Aseguramiento de la Calidad GAZA. Certificada por CERTICAR con N° de expediente CP/LVC/001/07.

DESCRIPCIÓN

Nata líquida y estabilizantes (E-460, E-466, E-509) Consistencia líquida más o menos viscosa.
Color blanco amarillento.
Sabor y olor característicos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| | |
|-------------------------|-----------------|
| Materia grasa | min. 35,1 % m/m |
| Proteína | 2,00% |
| Impurezas microscópicas | Grado 0 |
| pH | ≥ 6,50 |
| Examen organoléptico | Normal |

CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS

DESPUÉS DE INCUBAR: a 32° C (durante 48 horas)

| | |
|--|---------------|
| Rto. colonias aerobias mesóf.(31+-1°C) | No detectable |
|--|---------------|

DESPUÉS DE INCUBAR: a 55° C (durante 7 días) y a 30° C (durante 5 días)

| | |
|----------------------|--------|
| pH | ≥ 6,50 |
| Examen organoléptico | Normal |

CONSUMO PREFERENTE

5 meses a partir de la fecha de fabricación, siempre que se mantenga en el envase original y en condiciones adecuadas.

ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

ENVASES

Tetra Brik 1 litro (cartón)

EMBALAJE

Caja de cartón de 6 l. en europalets (80cm x 120cm) retornables de 780 l.

CONSERVACIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Se recomienda transportar en camión refrigerado y conservar en cámara de refrigeración entre 2° C y 5° C, para facilitar la operación de montaje, manteniendo el envase original cerrado.

LEGISLACIÓN

Este producto está inscrito en el Registro Sanitario con el n° de Homologación ES 15.00048/ZA CE.