

 ILAS SA	FICHA DE PRODUCTO		Código: FP 94262
	FABRICA: ANLEO S/N, TELEFONO: 985 47 36 00 FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS		Página 1

PRODUCTO	BECHAMEL 500 ml		
DENOMINACIÓN LEGAL	BECHAMEL UHT		
MARCA/ CLIENTE	RENY PICOT		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Envase cb3 500 ml SIG Combibloc		
REGISTRO SANITARIO	15.00349/O UE		
CARACTERISTICAS ENVASES/ EMBALAJES	ENVASE	PESO NETO: 517 g	
		PESO BRUTO: 536.6 g	
	EMBALAJE	Nº UNIDADES: 6 envases	
		PESO NETO: 3.10 kg	
		PESO BRUTO: 3.29 kg	
	PALETIZADO	DIMENSIONES: 800 x 1200 mm. Altura: 1280 mm. Palet LPR	
		Nº UNIDADES: 250 cajas (25 cajas por capa; 10 capas)	
		PESO NETO: 775 kg	
PESO BRUTO: 848 kg			
LOTE	Va impreso en la zona superior del envase, debajo de la fecha de consumo preferente, indicando el último dígito del año en curso, el día juliano de fabricación, el turno de fabricación 1, 2, 3 (noche, mañana, tarde), la máquina de envasado, el orden de fabricación a lo largo del año y la hora de envasado Marcado con inkjet.		
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	Ocho meses a partir del día de fabricación. Inscripción: día, mes, año. Forma de marcado: Inkjet.		
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO	Sin abrir se conserva a temperatura ambiente. Una vez abierto el envase, se conserva en frigorífico un máximo de 4 días. Producto no apto para intolerantes a la lactosa y alérgicos a leche y derivados		
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Color: blanco. Olor y sabor: característicos, cremoso		
CARACTERISTICAS FISICO QUIMICAS	Materia grasa: 8.0 - 9.5 % Extracto seco total: 19.5 – 21.5 % pH: 6.50 - 6.60 Viscosidad (Bostwick): 4.0 – 10.0 Densidad: 1034 g/l		
CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS	Estabilidad microbiológica tras un periodo de incubación de 15 días a 30 °C en un recipiente cerrado, o de 7 días a 55 °C en un recipiente cerrado, o tras cualquier otro método que demuestre que se ha aplicado el tratamiento térmico apropiado.		
CONTAMINANTES Y PESTICIDAS	El producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 2023/915 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (UE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus posteriores modificaciones.		

EDICIÓN	Nº REVISIÓN	EDITADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Enero 2026	2	Responsable Control de Calidad Área  Diego Álvarez	Jefe de Área de Control de Calidad  Cristina García	Jefe de Área  José Manuel Díaz



ILAS SA

FICHA DE PRODUCTO

FABRICA: ANLEO S/N, TELEFONO: 985 47 36 00
FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS

Código: FP 94262

Página 2

LISTA DE INGREDIENTES	Leche entera, agua, nata (leche) , almidón de maíz, estabilizantes (E407, E415), sal			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 ml: Valor energético: 502 kJ / 121 kcal Grasas 9.0 g de las cuales saturadas: 6.0 g Hidratos de carbono: 7.9 g de los cuales azúcares: 3.0 g Proteínas: 1.9 g Sal: 0.75 g			
CÓDIGO EAN (ENVASE)	8410379941309			
CÓDIGO EAN (EMBALAJE)	18410379940637			
CÓDIGO EAN (PALET)	18410379942624			
DESCRIPCIÓN ENVASE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Dimensión del envase: Largo 90mm; ancho 59mm; alto 111mm Composición: polietileno, cartón y aluminio 16.9 gramos. Tapón CombiSwift de 2.75 gramos			
DESCRIPCIÓN EMBALAJE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Caja de cartón Largo 276mm; ancho 122mm; alto 111mm (medidas interiores) 72 gramos			
INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE	El material de envase de este producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones. Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.			
IONIZACIÓN	El producto no ha sido sometido a ningún proceso de radiación ionizante			
EXIGENCIAS DEL CLIENTE (Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos)				
OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS) (Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003)	Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.			
ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011)	Cereales que contienen gluten o derivados	No	Nueces o derivados	No
	Crustáceos o derivados	No	Apio o derivados	No
	Huevos o derivados	No	Mostaza o derivados	No
	Pescado o derivados	No	Sésamo o derivados	No
	Cacahuets o derivados	No	SO ₂ concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l	No
	Soja o derivados	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
	Leche (incluyendo lactosa) o derivados	SI	Moluscos y productos a base de moluscos.	No

ULTIMA PÁGINA