1.- DATOS PRODUCTO

1.1. Nombre Comercial: LUXMAR ORIGINAL MARG. 3-4 MICRO 10G CJ 192X10
Tipo producto: Margarina 3/4

2.- DESCRIPCIÓN

Margarina con 60% de materia grasa, compuesta de aceites y grasas no hidrogenadas de origen vegetal. Excelente sabor a mantequilla.

3.- CARACTERÍSTICAS

3.1. Características organolépticas

Determinación	Valor especificado
Aspecto a 20°C	Sólido
Olor y sabor	Mantequilla
Color	Amarillento

3.2 Características físico-químicas

Determinación	Valor especificado	Unidades
Acidez (ácido oleico)	≤ 0.5	%
Índice de Peróxidos	≤ 10	meq O_2 / Kg de grasa
Humedad	≤ 40	%
Contenido en sólidos (RMN)		
10°C	11 – 38	%
20°C	4 – 18	%
30°C	1 – 7	%
35°C	0 – 4	%
Grasas Trans	<2	%

3.3. Legislación aplicable

Este producto está fabricado conforme a la legislación vigente española y europea, incluyendo el cumplimiento de la legislación de los límites máximos de contaminantes y criterios microbiológicos.

3. 4. Valores nutricionales (por 100g) (Reglamento (CE) No 1924/2006 y Directiva 2008/100/CE y modificaciones y Reglamento 1169/2011 y modificaciones)

Valor energético	2.220 KJ / 540 Kcal
Grasas	60 g
De las cuales Saturadas	20 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuáles azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0,4 g
Vitamina A	800 µg
Vitamina D	7,5 µg
Vitamina E	14 mg

4.- COMPOSICIÓN

Aceites vegetales (girasol) y grasas vegetales (palma, palmiste y coco en proporción variable); agua; sal (0.4%); emulgentes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos; aromas; conservador: sorbato potásico; acidulante: ácido cítrico; colorante: beta-caroteno y vitaminas A, D y E.

5.- FABRICACIÓN

Premezclado
↓
Adición de Aditivos + Mezclado
↓
Emulsionado
↓
Cristalización + Batido
↓
Envasado

6.- PRESENTACIÓN

Envasado en:

- Microtarrinas 10g y 8.33g
    - Embalaje primario: Polipropileno

7.- ALMACENAMIENTO

El almacenamiento se realizará en condiciones tales que se garantice el nivel higiénico y se mantengan las características físico – químicas y organolépticas del producto. Conservar en lugar fresco, seco y protegido de luz solar. Se recomienda conservar en frío entre 0ºC y 6ºC.

8.- TRANSPORTE

El transporte se realizará en condiciones tales que se garanticen el nivel higiénico y un estado físico correcto del producto. Los camiones serán de caja cerrada y las cajas de los vehículos deberán estar en todo momento en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza, por lo que si es preciso deben lavarse, desinfectarse y en su caso, desinsectarse o desodorizarse antes de proceder a su carga. Se recomienda una temperatura de transporte inferior a 6ºC.

9.- INSTRUCCIONES ETIQUETADO

Según Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriores modificaciones y Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006, y sus posteriores modificaciones.

10.- USO PREVISTO

Producto especialmente indicado para untar y cocinar.

11.- VIDA ÚTIL

Se recomienda su consumo preferentemente antes de 9 meses posteriores a la fecha de fabricación.

12. ALÉRGENOS

Ausencia de ingredientes alérgenos mencionados en el Anexo III bis de la Directiva 2007/68/CE y Reglamento (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo no siendo necesario el etiquetado de los mismos.

13. GMO

Este producto no es de origen genéticamente modificado no siendo necesario un etiquetado específico como tal. Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

14. RADIACIONES IONIZANTES

Este producto no ha sido tratado por radiaciones ionizantes.

15. PUNTO DE GESTIÓN AMBIENTAL

Gestionar el envase a través de gestores autorizados para contribuir a la protección del medio ambiente y gestionar el producto como RSU.