



Producto/Referencia: **MANTEQUILLA en bloques de 1 kilo**

Denominación:

Producto lácteo rico en materia grasa procedente exclusivamente de leche de vaca.

INGREDIENTES: Mantequilla procedente exclusivamente de leche de vaca.
Origen de la leche: España.

PRESENTACIÓN:

Se envasa en bloques de 1Kg, en cajas de 10 bloques.

INFORMACION NUTRICIONAL (valor medio por 100 gramos)

Valor Energético	742 kcal/3051 kJ
Grasas	82 g
de las cuales saturadas	55 g
Carbohidratos	0,4g
de los cuales azúcares	0,4g
Proteínas	0,6 g
Sal	0,03g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

Olor y sabor	Característicos
Humedad	16% máximo
Tratamiento térmico	Pasteurización
Ausencia de grasas, olores y sabores extraños a la leche.	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Rec.Bacterias Aerobias Mesófilas Totales	< 2000 ufc/g
Rec.F ^a Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Rec. <i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc/g
Rec. <i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc/g
Inv. <i>Salmonella spp</i>	Ausencia en 25 g
Inv. <i>Listeria Monocytogenes</i>	Ausencia en 25 g
Rec.Bacterias lipolíticas	< 10 ufc/g
Rec.Mohos y levaduras	< 10 ufc/g

CONDICIONES CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Se conservará a temperaturas de congelación (<-18° C). Una vez descongelado, se mantendrá en refrigeración (entre 1 y 6 °C) y se consumirá antes de 2 meses.

PERIODO DE CADUCIDAD

Si se mantienen las condiciones indicadas la vida útil es de 10 meses.

POBLACIÓN DE DESTINO y USO DEL PRODUCTO

Todos los consumidores excepto alérgicos a la leche y sus derivados.

Producto listo para su consumo, sin manipulación previa.

DATOS LOGÍSTICOS:

- mantequilla 1kg

embalajes primarios	material	peso (g)	medidas (mm)
papel	papel-aluminio	8	320 x 310

embalajes secundarios	material	peso (g)	medidas (mm)
caja	cartón	201,5	386 x 236 x 120
etiqueta	papel-plástico	1,5	148 x 105

Paletización	
Unidad (1kg)/Unidad de venta (caja)	10
Cajas / Capa	9
Capas / Palet	8
Cajas / Palet	72
Altura sin palet (m)	0,98
Medidas palet (m)	1,20 x 0,80 x 0,12
Altura total (m)	1,10
Peso neto total (kg)	720
Peso bruto total (kg)	755

ALERGENOS

Sulfitos y derivados (> 10 mg/ kg o 10 mg/l expresado como SO ₂)	NO
Altramuces y productos derivados	NO
Apio y productos derivados	NO
Cacahuets y productos derivados	NO
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO
Crustáceos y productos derivados	NO
Frutos de cáscara y productos derivados	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO
Huevos y productos derivados	NO
Leche y productos derivados	SI
Moluscos y productos derivados	NO
Mostaza y productos derivados	NO
Pescado y productos derivados	NO
Soja y productos derivados	NO



La nata y mantequilla fabricada en Lácteos del Vallès, S.A., distribuída por Comercial Montsec, S.A., no incorpora ningún componente o materia prima que esté sujeto a un etiquetado de productos compuestos por GMO's o producidos a partir de GMO's según Reglamento CE 1829/03 y 1830/03. En caso de una contaminación accidental, ésta no superaría los umbrales establecidos en el reglamento 1829/03.

Finalmente, Lácteos del Vallès, S.A. y Comercial Montsec, S.A. se comprometen a no efectuar cambios en los productos citados sin previo aviso.