

1.- DATOS PRODUCTO (PRODUCT INFORMATION)

1.1. Nombre Comercial: LE BATTEUR CULINAIRE 26,5%

Comercial Name: LE BATTEUR CULINAIRE 26,5%

1.2. Tipo producto: Preparado UHT a base de grasa vegetal para cocinar.

Product type: UHT preparation based on and vegetable fat for cooking.

2.- DESCRIPCIÓN(DESCRIPTION)

Mix vegetal para cocinar.

Vegetable mix for cooking.

3.- PROPIEDADES (PROPERTIES)

3.1. Características organolépticas (Sensory characteristics)

Determinación	Valor especificado
Aspecto a 20°C	Líquido
Olor y sabor	Característicos
Color	Blanco

Determination	Specified Value
Appearance at 20°C	Liquid
Flavour and odour	Characteristic
Colour	White

3.2 Características físico-químicas (Physicochemical characteristics)

Determinación	Valor especificado
pH	6,5 ± 1

Determination	Specified Value
pH	6,5 ± 1

3.3. Legislación aplicable (Applicable legislation)

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.

This product is manufactured in accordance with current Spanish and European legislation, including compliance with the legislation of maximum contaminant limits and microbiological criteria.

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

3.4. Nutrition facts (100g) (Regulation (CE) No 1924/2006 and Directive 2008/100/CE and modifications and Regulation 1169/2011 and modifications)

Valor energético por 100g	1067 kJ /258 kcal
Grasas	24g
de las cuales Saturadas	23g
Hidratos de carbono	7.5g
de los cuales Azúcares	5g
Proteínas	3,3g
Sal	0,10g

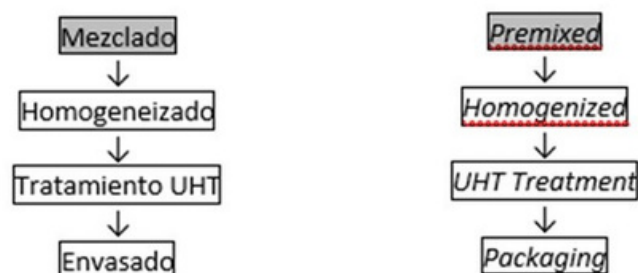
Energy Value per 100g	1067kJ /258 kcal
Fat	24g
Of which Saturates	23g
Carbohydrate	7.5g
Of which sugars	5g
Protein	3,3g
Salt	0,10g

4.- INGREDIENTES(INGREDIENTS)

Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste) (26,5%), leche de mantequilla en polvo, almidón de maíz modificado (E-1442), maltodextrina, emulgente (E-322 (lecitina de soja)), estabilizantes (E-410, E-412), corrector de acidez (E-340), colorante (carotenos).

Water, fully hydrogenated vegetable fat (palm kernel) (26,5%), buttermilk powder, modified maize starch (E1442), maltodextrin, emulsifier (E322 (soybean lecithin)), stabilizers (E410, E412), acidity regulator (E340), colour (carotenes).

5.- FABRICACIÓN(MANUFACTURING)



6.- PRESENTACIÓN(PRESENTATION)

Envasado en:

Caja de cartón con 6 Tetra brik Aseptic de 1 litro.

Idiomas: CS, PL, DE-A-CH, EL, BIH-HR, SK, EN, ES, IT, FR Y PT

Packed in:

Carton box with 6x1L Aseptic Tetra briks

Languages: CS, PL, DE-A-CH, EL, BIH-HR, SK, EN, ES, IT, FR Y PT

7.- ALMACENAMIENTO (STORAGE)

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 entre 10°C y 20°C. Una vez abierto, almacenar en frigorífico y consumir antes de 3 días.

The storage will be carried out in such conditions that the hygienic level is guaranteed, and the physical-chemical and organoleptic characteristics of the product are maintained.

Store between 10°C and 20°C. Once opened, store in a refrigerator and consume within 3days.

8.- TRANSPORTE (TRANSPORT)

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.

Serecomienda una temperatura de transporte a 15°C.

Thetransport will be carried out in such conditions that the hygienic level and a correct physical stateofthe product are guaranteed. The trucks will be closed box and the vehicle boxes must be atalltimes in a perfect state of conservation, hygiene and cleanliness, so if necessary, they must bewashed, disinfected and, where appropriate, disinfected or deodorized before proceeding to theirload.

A transport temperature of 15°C is recommended.

9.-INSTRUCCIONES ETIQUETADO(LABELLING INSTRUCTIONS)

SegúnReal 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.

According to Royal Decree 1334/1999, of July 31, which approves the General Standard for labeling, presentation and advertising of food products and subsequent modifications and Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 of October 2011 on the food information provided to the consumer and by which Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 are modified, and their subsequent modifications.

10.- USO PREVISTO (PREDICTED USE)

Producto destinado especialmente para cocinar.

Product set aside for cooking.

11.- VIDA ÚTIL (SHELF LIFE)

Se recomienda su consumo preferentemente antes de 12 meses posteriores a la fecha de fabricación. Una vez abierto, almacenar en frigorífico y consumir antes de 3 días.

Its consumption is recommended preferably before 12 months after the date of manufacture. Once opened, store in a refrigerator and consume within 3 days

12. ALÉRGENOS (ALLERGENS)

Contiene LECHE y/o sus derivados y SOJA y/o sus derivados.

Elaborado en una fábrica que utiliza apio, pescado, crustáceos y moluscos.

Contains MILK and/or its derivatives and SOYA and/or its derivatives.

Made in a factory that uses celery, fish, crustaceans and mollusks.

13. OGM (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.

This product is not genetically modified source does not require specific labeling as such. This information is based on the documentation provided by our suppliers and in the knowledge of our production processes.

14. RADIACIONES IONIZANTES (STATEMENT ON IRRADIATION)

Este producto no ha sido tratado por radiaciones ionizantes.

This product is not subjected to irradiation.

15. PUNTO DE GESTIÓN AMBIENTAL (ENVIRONMENTAL MANAGEMENT POINT)

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