FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

PRODUCTO: KEN NATA SPRAY 500GRS. BLANCA

COD.EAN:8413479000280
COD.DUN: 18413479000287

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto montado azucarado a base de grasa láctea, leche desnatada y grasa vegetal que ha sido sometido a un proceso de UHT , en condiciones que garantizan la ausencia de contaminación microbiológica. Color blanco- amarillento, sabor y olor característicos.

INGREDIENTES

Nata, leche desnatada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste) , azúcar (10%), emulgente (E-472b), estabilizante (E-407), aroma y gas propelente (N2O)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Grasa	%	24	± 1 %	Koehler
Acidez	ºDornic	11	± 3ºD	Valoración licor acidimetrico
ph	unidad ph	6,5	± 0.4	Potenciometría

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACION	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Recuento de aerobios totales	Ufc/ml	<1	<1	Preincubación30ºC3días,PCA30ºC 72h/ Bioluminiscencia

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN	TOLERANCIA
Proteinas		g/100g	2,2	± 0,5 %
H de C totales		g/100g	13	± 0,5 %
	de los cuales azucares	g/100g	13	
Grasas totales		g/100g	24	± 1%
	Saturadas	g/100g	19	
	Mono insaturadas	g/100g	5,0	
	Poli insaturadas	g/100g	0,5	
Sal		g/100g	0,08	
Valor energético		kcal. /100g	280	Calculado
Valor energético		kJ / 100g	1160	Calculado

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

PRODUCTO: KEN NATA SPRAY 500GRS. BLANCA

COD.EAN:8413479000280
COD.DUN: 18413479000287

LEGISLACIÓN APLICABLE

Orden 12/7/83 por el que se regula las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior y su modificación 5/10/2001 de nata

Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas especificas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones. Reglamento

Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos, y sus modificaciones. Reglamento CE nº 470/2009 por

el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos

de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus modificaciones.

Reglamento (CE) Nº 1272/2008 sobre clasificacion,etiquetado y envasado en sustancias y mezclas, y sus modificaciones.

Reglamento (UE) 2018-213 sobre el uso de Bisfenol A en los barnices y revestimientos destinados a entrar en contacto con los alimentos, y sus modificaciones.

ALERGENOS E INTOLERANCIAS

(1) cuando el alérgeno esté presente en el producto como ingrediente
(2) cuando el producto esté fabricado en la misma área de producción de otro que contenga el alérgeno (contaminación cruzada)

	(1)	(2)
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara* y productos derivados.		
Apio y productos derivados		
Mostaza y productos derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		
Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total)		
Altramuces y productos a base de altramuces		
Moluscos y productos a base de moluscos		

*almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)

De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO). Esta información esta basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

CONT AMINANT ES

Según el Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos, y sus modificaciones, nuestro producto está por debajo de los limites permitidos.

Cumplimiento de los Límites máximos de residuos de plaguicidas según Reglamento 396/2005 y sus modificaciones.

CONTAMINANTE	MÁX.. PERMITIDO
Metales pesados (Pb)	<0,02 mg / kg
Dioxinas	<2,5 pg / g grasa
Aflatoxinas	<0,05 µg / kg
Melamina	<2,5 mg/kg

FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL

PRODUCTO: KEN NATA SPRAY 500GRS. BLANCA

COD.EAN:8413479000280
COD.DUN: 18413479000287

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

8 meses desde el día de su fabricación

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Conservar a temperatura constante entre 0º y +20ºC. Refrigerar el producto entre 0º y +5ºC antes de usar. No congelar.

Atención. Recipiente a presión: puede reventar si se calienta. Mantener alejado del calor, de superficies calientes, de chispas, de llamas abiertas y de cualquier otra fuente de ignición. No fumar. No perforar ni quemar, incluso después de su uso. Proteger de la luz solar. No exponer a una temperatura superior a 50ºC/ 122ºF. Mantener fuera del alcance de los niños.

Antes de usar por primera vez, romper el sellado de la boquilla empujando hacia arriba el botón. Agitar fuertemente antes de usar 2 o 3 segundos. Utilizar el producto con el difusor hacia abajo y presionar hasta conseguir la cantidad deseada. Después de su uso, limpiar el difusor con agua tibia y tapar. Una vez abierto, guardar refrigerado entre 0º y +5ºC en posición horizontal.

LOTE

Identificación del lote: Consumir preferentemente antes del (día-mes-año)
L-siete dígitos

LOGÍST ICA

ENVASE 500g		EMBALAJE		PALET	
Tipo	Envase Aerosol	Tipo	bandeja de carton , retractilada	Tipo	europeo
Material	Hojalata/PP	Unidades/embalaje	4 x3	Medidas (cm)	80*120
Medidas (cm)	6,5 X 30,1	Material	cartón/PE	embalajes/base	16
Color	Diseño propio/blanco	Medidas (cm)	26,9X19,8x30,6	Nº bases/palet	5
Peso neto (g, ml)	500	Color	blanca	Total embalajes	80
Peso bruto (g, ml)	636,6	Peso neto (g)	6000	Altura total aprox.(mm)	1670
		Peso bruto (g)	7734,2	Peso total aprox. (Kg)	642±5