

1.- DATOS PRODUCTO

Nombre Comercial: AZOLIA SPREAD
 Tipo producto: Margarina 3/4

2.- DESCRIPCIÓN

Se trata de una margarina cuyo componente graso es una mezcla de aceites y grasas de origen vegetal.

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)	≤ 0.3	%
Índice de Peróxidos	≤ 10	meq O ₂ / Kg de grasa
Humedad	≤ 40	%
Punto de fusión	32 – 38	°C
Contenido en sólidos (RMN)		
10°C	16 – 24	%
20°C	6 – 14	%
25°C	4 – 9	%
30°C	2 – 7	%
35°C	1 – 5	%

Contaminantes (Real Decreto 1011/1981 y modificaciones y Reglamento N° 1881/2006 y modificaciones)

Determinación	Valor	Unidades
Metales pesados		
Hierro (Fe)	≤ 10	ppm
Cobre (Cu)	≤ 0.4	ppm
Plomo (Pb)	≤ 0.1	ppm
Arsénico (As)	≤ 0.1	ppm



Hidrocarburos aromáticos policíclicos		
Benzo – α - pirenos	≤ 2	µg / kg
Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	≤ 10	µg / kg
Dioxinas		
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F-OMS)	≤ 0.75	pg / g
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F-PCB-OMS)	≤ 1.25	pg / g
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM – 6)	≤ 40	ng / g grasa
Pesticidas	Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones.	
Ácido Erúxico	≤ 50	g/ Kg

Características Microbiológicas (Real Decreto 135/2010 y Reglamento(CE) no 2073/2005 y modificaciones)

Parámetros	Valor	Unidades
Salmonella	Ausencia	Ufc/ 25 g
Mohos y levaduras	≤ 100	Ufc / g
Listeria Monocytogenes	Ausencia	Ufc / 25 g
Escherichia coli	Ausencia	Ufc / g

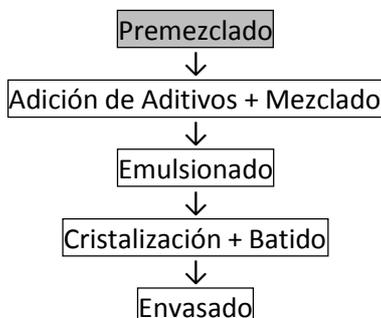
Valores nutricionales (por 100g) (Reglamento (CE) No 1924/2006 y Directiva 2008/100/CE y modificaciones y Reglamento 1169/2011 y modificaciones)

Valor energético	2220 KJ / 540 Kcal
Grasas	60 g
De las cuales saturadas	13 - 23 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0.8 g

4.- COMPOSICIÓN

Aceites vegetales (girasol y nabina en proporción variable), grasas vegetales (palma, palmiste y coco en proporción variable), agua, sal, emulgentes (E – 471: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos y ésteres cítricos de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, aromas, conservador (E-202: sorbato potásico), acidulante (E-330: ácido cítrico), antioxidantes (E-304i: palmitato de ascorbilo y E-306: extracto rico en tocoferoles) y colorante (E – 160a : B-caroteno).

5.- FABRICACIÓN



6.- PRESENTACIÓN

- Cajas de 12 kg, conteniendo cada caja 6 tarrinas de plástico de 2 kg.

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 y seco, protegido de la luz solar. Se recomienda conservar en frío, entre 0° y 6°C. Una vez recepcionada la mercancía, se recomienda quitar el film plástico que envuelve el palet.

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 entre 2 – 18°C.

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

Es una margarina pensada y formulada para su utilización tanto en elaborados de pastelería, como para el empleo en distintos usos culinarios como margarina de mesa para los desayunos o de condimento.

11. USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

Indicado para todos los grupos de población excepto para aquellos alérgicos a alguno de sus ingredientes.

12.- VIDA ÚTIL

Se recomienda su consumo preferentemente antes de 6 meses posteriores a la fecha de fabricación.

13. 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.

14. 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.

15. RADIACIONES IONIZANTES

Este producto no ha sido tratado por radiaciones ionizantes.