

1.- DATOS PRODUCTO

Nombre Comercial: BG CREMA 3/4
Tipo producto: Margarina 3/4

2.- DESCRIPCIÓN

Margarina 3/4 cuyos componentes grasos son mezcla de aceites y grasas comestibles exclusivamente de origen vegetal parcialmente hidrogenadas.

3.- CARACTERÍSTICAS

3.1. Características organolépticas

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

3.2 Características físico-químicas

Determinación	Valor especificado	Unidades
Acidez (ácido oleico)	≤ 0.3	%
Índice de Peróxidos	≤ 5	meq O ₂ / Kg de grasa
Humedad	≤ 40	%
Punto de fusión	35 – 39	°C
Contenido en sólidos (RMN)		
10°C	28 – 42	%
20°C	8 - 20	%
30°C	1 – 10	%
35°C	0 - 6	%

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.

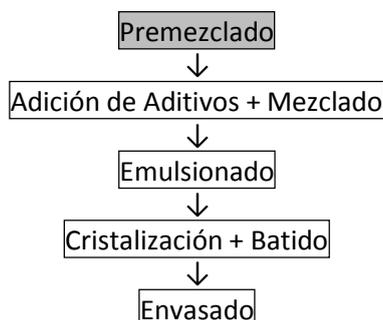
Valores nutricionales (por 100g) (Reglamento (CE) No 1924/2006 y Directiva 2008/100/CE y modificaciones y Reglamento 1169/2011 y modificaciones)

Valor energético	2220 KJ / 540 Kcal
Grasas	60 g
De las cuales Saturadas	20 – 35 g
Hidratos de carbono	0 g
De los cuales Azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0.5 g

4.- COMPOSICIÓN

Grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palma) y aceite vegetal (girasol), agua, sal, corrector de acidez (E-330), conservador (E-200), emulgentes (E-471 y E-322), antioxidantes (E-304i y E-306), colorante (E-160a) y aromas.

5.- FABRICACIÓN



6.- PRESENTACIÓN

Envasado en:

- Caja 4x5Kg: 20Kg
 - Embalaje primario: Papel multicapa azul apto para uso alimentario

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. La temperatura de almacenamiento debe ser de entre 12 – 18°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. La temperatura de transporte debe ser entre 12 – 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

Donde se requiera una margarina con máxima untabilidad y sabor a mantequilla. Dirigida fundamentalmente a la hostelería por ser una margarina de mesa con una textura firme a 20 °C, fundiéndose en cambio a temperatura de boca.

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 9 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.

16. 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.