

 	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF- 0102224
	PRODUCTO: NATA CULINARIA UHT 1L	

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto a base de mazada 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

Mazada, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), almidón de maíz, maltodextrina, estabilizantes (E-412, E-410), emulgente (lecitina de soja), corrector de acidez (E-340ii) y colorante (E160a)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Grasa	%	18,9	± 1 %	Koehler
Acidez	°Domic	10	± 1°D	Valoración licor acidimetrico
ph	unidad ph	6,7	± 0,3	phmetro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Recuento de aerobios totales	Ufc/ml	<1	<1	Preincubación a 30°C 3 días, PCA 30°C 72h

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERÍSTICA	PARAMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA
Proteínas		g/100g	2,5	± 0,5 %
H de C totales		g/100g	6,4	± 0,5 %
	de los cuales azúcares	g/100g	3,7	
Grasas totales		g/100g	18,9	± 1%
	Saturadas	g/100g	18,3	
	Mono insaturadas	g/100g	0,5	
	Poli insaturadas	g/100g	0,03	
Sal		g/100g	0,1	
Valor energético		kcal. /100g	206	
Valor energético		kJ / 100g	852	

 	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0102224
	PRODUCTO: NATA CULINARIA UHT 1L	

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 1011/1981 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles y preparados grasos. Y sus modificaciones.

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

Reglamento 625/2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios; y sus modificaciones.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus modificaciones.

Reglamento CE n° 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) N° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con 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, kamuto 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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida 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, alféncigos, 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.

CONTAMINANTES

Según el Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, nuestro producto está por debajo de los límites 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	FT-PF-0102224
	PRODUCTO: NATA CULINARIA UHT 1L	

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

270 días desde el día de su fabricación.

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Temperatura ambiente (sin exceder de +20°C).
Una vez abierto, mantener entre 0° y +5°C y consumir en 3 días.No congelar.
Agitar antes de usar.

LOTE

Identificación del lote: Siete dígitos

Consumir preferentemente antes del (día-mes-año)

LOGÍSTICA

ENVASE 1 L		EMBALAJE		PALET	
Tipo	Tetra square con HehCap 27	Tipo	Caja cartón	Tipo	europeo
Material	Polietileno Cartón aluminio	Unidades/embalaje	12	Medidas (cm)	80 x 120
Medidas (cm)	Polipropileno 7 x 7 x 21,46	Material	cartón	embalajes/base	13 cajas por fila
Color	Diseño propio	Medidas (cm)	38,8 x 22,7 x 21,5	Nº bases/palet	6 pisos
Peso neto (g, ml)	1013g	Color	Diseño propio	Total embalajes	78
Peso bruto (g, ml)	1048g	Peso neto (g)	12156g	Altura total aprox. (cm)	143 ± 5
Peso escurrido (g, ml)		Peso bruto (g)	12748g	Peso total aprox. (Kg)	1018kg ± 5

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
<p>Directora de Gestión de Calidad</p> <p>Fecha: 29-05-17</p>	<p>Directora de Aprovisionamiento, Planificacióny Control de Producción</p> <p>Fecha: 29-05-17</p>	<p>Director Industrial</p> <p>Fecha: 29-05-17</p>