

	FICHA TÉCNICA	Cód.: NVC1-0002 Fecha: 04-05-2021 Página 1 de 4 Edición 2ª	
	NATA VEGETAL CULINARY 23%		

1.- DATOS PRODUCTO

- 1.1. Nombre Comercial: NATA VEGETAL CULINARY 23%
- 1.2. Tipo producto: Preparado UHT a base de grasas vegetales (23%) para cocinar

2.- DESCRIPCIÓN

Nata vegetal para cocinar con 23% de materia grasa para cocinar

3.- CARACTERÍSTICAS

3.1. Características organolépticas

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

3.2 Características físico-químicas

Determinación	Valor especificado
pH	6,5 ± 1

3.3. 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.

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)

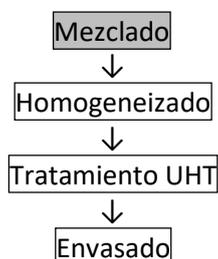
Valor energético por 100g	1067 kJ / 258 kcal
Grasas	24g
de las cuales Saturadas	23g
Hidratos de carbono	7,5g
de los cuales Azúcares	5g
Proteínas	3,3g
Sal	<0,1g

	FICHA TÉCNICA	Cód.: NVC1-0002 Fecha: 04-05-2021 Página 2 de 4 Edición 2ª	
	NATA VEGETAL CULINARY 23%		

4.- COMPOSICIÓN

Agua, grasas y aceites vegetales totalmente hidrogenados (palmiste, girasol y nabina en proporción variable) (23%), leche de **mantequilla** en polvo, almidón de maíz modificado (E-1442), maltodextrina, emulgentes (E-322 (lecitina de **soja**)), estabilizantes (E-410, E-412), corrector de acidez (E-340), colorante (carotenos).

5.- FABRICACIÓN



6.- PRESENTACIÓN

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

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.

	FICHA TÉCNICA	Cód.: NVC1-0002 Fecha: 04-05-2021 Página 3 de 4 Edición 2ª	
	NATA VEGETAL CULINARY 23%		

Conservar entre 4° y 20°C. Una vez abierto, almacenar en frigorífico y consumir antes de 3 días.

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 inferior a 25°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

Producto destinado especialmente para cocinado y preparación de salsas.

11. USO NO PREVISTO PERO RAZONABLEMENTE ESPERADO

No calentar el brik directamente en microondas.

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

13. ALÉRGENOS

Contiene proteína de LECHE y lecitina de SOJA.

Elaborado en una fábrica que utiliza leche y/o sus derivados, soja y/o sus derivados, pescado, crustáceos y moluscos.

14. GMO

	FICHA TÉCNICA	Cód.: NVC1-0002 Fecha: 04-05-2021 Página 4 de 4 Edición 2ª	
	NATA VEGETAL CULINARY 23%		

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.