	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<u>CPF/116</u>	
<b>HULALÀ GRANCUCINA COOKING</b>		Ed :1	Pagina 1 de 6

## 1 INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

### 1.1 Nombre comercial

HULALÀ GRAN CUCINA COCINA

### 1.2 Nombre legal

Condimento da cucina a base di oli e grassi vegetali UHT - *Condimento de cocina UHT a base de aceites y grasas vegetales*

### 1.3 Descripción del producto

Condimento de cocción UHT hecho de aceites y grasas vegetales, envasado en envases tetra pack. Listo para usar. Útil para condimentar platos fríos y calientes.

*Condimento de cocción UHT a base de aceites y grasas vegetales, envasado en envase tetra. Listo para usar. Úselo para condimentos de platos calientes o fríos rápidamente.*

### 1.4 Ingredientes/Ingredientes

Agua, aceites y grasas vegetales (palma) (16%), Suero de leche en polvo, Almidón modificado, Maltodextrina, Estabilizantes: Goma guar (E412), Harina de algarroba (E410), Emulgente: Lecitina de soja (E322).


*Agua, aceites y grasas vegetales (palma) (16%), Suero de mantequilla dulce en polvo, Almidón modificado, Maltodextrinas, Estabilizantes: Goma guar (E412), Goma garrofin (E410), Emulgente: Lecitina de soja (E322)*

### 1.5 Consumir preferentemente antes de

12 MESI – meses

### 1.6 Formato/Size

200 g, 500 g, 1000 g, 10000 g.

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<u>CPFB/116</u>	
<b>HULALÀ GRANCUCINA COOKING</b>		Ed :1	Pagina 2 di 6

## 2 PROPIEDADES DEL PRODUCTO

### 2.1 Propiedades químico-físicas

Parámetros <i>Parámetros</i>	Límites de aceptabilidad <i>Límites aceptables</i>	Método de prueba <i>Método</i>
pH 20°C	6,50 - 7,10	Potenziométrico <i>Potenciométrico</i>
Densidad 20° C (g/l) Densidad 20°C (g/l)	1010 - 1030	AOAC- 925.22
Contenido de grasa (%) Contenido de grasa (%)	16,0 – 17,0	ISO 2446 - 2006

### 2.2 Propiedades microbiológicas


Parámetros <i>Parámetros</i>	Límites de aceptabilidad <i>Límites aceptables</i>	Método de prueba <i>Método</i>
TCC 30°C (ufc/ml) Recuento total 30°C (ufc/ml)	≤ 100	ISO 4833 - 2003
<i>E. coli</i> (ufc/ml)*	≤ 10	ISO 16649-2: 2001
<i>Salmonella spp.</i> *	Ausente/25 g Ausente/25 g	ISO 6579-1:2017
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Ausente/25 g Ausente/25 g	ISO 11290-1:2017

\* Pruebas realizadas solo si la TCC es ≥ 100 ufc/ml

Las pruebas se realizan solo si el recuento total es ≥ 100 ufc/ml

### 2.3 Propiedades organolépticas/Propiedades organolépticas

Parámetros <i>Parámetros</i>	Límites de aceptabilidad <i>Límites aceptables</i>
Apariencia de Aspetto	Cremoso y bien estructurado, homogéneo Cremoso y bien estructurado, homogéneo
Color Color	Marfil, homogéneo, libre de tonos extraños Marfil, homogéneo, exento de colorantes extraños
Sabor Sapore	Láctico intenso Láctico intenso
Olor de Odore	Típico, libre de notas anormales Típico, libre de olores extraños


	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<u>CPFB/116</u>	
<b>HULALÀ GRANCUCINA COOKING</b>		Ed :1	Pagina 3 de 6

#### 2.4 Declaración nutricional

Valores nutricionales medios por 100 g de producto	
Valores nutricionales medios de 100 g de producto	
<i>Energía kJoule/kcal</i>	782-189
<i>Energía kJoule/kcal</i>	
<i>Grasas (g)</i>	16,4 g
<i>Grasa (g)</i>	
<i>De las cuales saturadas (g)</i>	14,8 g
<i>De las cuales saturadas (g)</i>	
<i>Carbohidratos (g)</i>	7,0 g
<i>Carbohidratos (g)</i>	
<i>De los cuales azúcares(g)</i>	4,5 g
<i>De los cuales azúcares(g)</i>	
<i>Proteínas (g)</i>	3,0 g
<i>Proteína (g)</i>	
<i>Venta (g)</i>	0,08 g
<i>Sal (g)</i>	


#### 2.5 Idoneidad para

ADECUADO	ADECUADO	Y	N
CELÍACO	CELÍACOS	☺	
INTOLERANTE a la lactosa	INTOLERANTES a la LACTOSA		☹
VEGETARIANOS	VEGETARIANOS	☺	
VEGANOS	VEGANOS		☹
KOSHER	KOSHER		☹
HALAL	HALAL	☺	

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<u>CPFB/116</u>	
<b>HULALÀ GRANCUCINA COOKING</b>		Ed :1	Pagina 4 de 6

## 2.6 Alergénicos/Alérgenos

Alérgeno-alérgeno	Presente-Present	Ingrediente(s)-Ingrediente(s)
Cereales que contengan gluten, es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridadas y productos derivados <i>Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridadas y productos derivados</i>		
Crustáceos y mariscos <i>Crustáceos y productos derivados</i>		
Huevos y ovoproductos <i>Huevos y productos derivados</i>		
Pescado y productos pesqueros <i>Pescado y sus productos</i>		
Cacahuets y productos de cacahuete <i>Cacahuets y productos derivados</i>		
Soja y productos de soja <i>Soja y sus productos</i>	√	Lecitina de soja – <i>Lecitina de soja</i>
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa) <i>Leche y productos derivados (incluida la lactosa)</i>	√	Suero de leche dulce en polvo- Suero de mantequilla dulce <i>en polvo</i>
Frutos de cáscara, a saber: almendras ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), nueces pecanas [ <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ], nueces del Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia o nueces de Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), y sus productos <i>Frutos de cáscara, a saber: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), nueces pecanas (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), nueces del Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia o Queensland (Macadamia ternifolia), y</i> <i>Productos de los mismos</i>		
Productos de apio y apio <i>Apio y sus productos</i>		
Mostaza y productos de mostaza <i>Mostaza y sus productos</i>		
Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo <i>Semillas de sésamo y sus productos</i>		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total <i>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total</i>		
Altramuces y productos de lupino <i>Altramuz y sus productos</i>		
Moluscos y productos de moluscos <i>Moluscos y productos derivados</i>		

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<u>CPFB/116</u>	
<b>HULALÀ GRANCUCINA COOKING</b>		Ed :1	Pagina 5 di 6

### 3 MANEJO DE LA INFORMACIÓN

Una vez abierto, el contenido debe usarse dentro de 3-4 días.

*Una vez abierto, use el producto en 3 – 4 días.*

### 4 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar a una temperatura entre +5°C y +20°C. Guarde en el refrigerador una vez usado. No congelar. *Conservar a temperatura entre +5° y +20°C.*

*Después de usar conservar en nevera. No congelar.*

### 5 IDONEIDAD DEL MATERIAL DE ENVASADO PARA USO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Los materiales de envasado en contacto con el producto cumplen con los requisitos establecidos en la legislación vigente en materia de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

*Los materiales de embalaje en contacto con el producto cumplen con los requisitos del Reglamento de materiales en contacto con alimentos.*

### 6 CÓDIGO DE PRODUCTO

PROD. 04.12.2019 L19338S

DISMINUIR. 04.07.2020 14.30


*Fecha de producción*

*TMC-Fecha de consumo preferente*

*Lotto-Lote*

*Año de producción-Año de producción Día de producción-Día de producción Línea de producción-Línea de producción*

*Ora di produzione-Tiempo de producción*

	<b>FICHA TÉCNICA</b>		<u>CPFB/116</u>	
	<b>HULALÀ GRANCUCINA COOKING</b>		Ed :1	Pagina 6 di 6

## 7 DATOS LOGÍSTICOS

<b>Datos logísticos</b>	<b>200 g</b>	<b>500 g</b>	<b>1000 g base</b>	<b>1000 g cuadrado (jefe)</b>	<b>1000 g cuadrado (no cabe)</b>	<b>10000 g</b>
Dimensiones del palet (h, l, p) / palet <i>Dimensiones (H,W,W) (cm)</i>	115 x 120 x 80	122 x 120 x 80	117 x 120 x 80	145 x 120 x 80	159 x 120 x 80	145 x 120 x 80
Número de artículos por confezione/ <i>artículos por caja</i>	24	20	12	10	10	1
Número de piezas por palet/ <i>artículos por pallet</i>	3456	1680	864	900	1050	96
Número de capas por palet/ <i>capas por pallet</i>	12	7	6	6	7	4
Número de paquetes por capa/ <i>cajas por capa</i>	12	12	12	15	15	24
Dimensiones del paquete (h, l, p)/ <i>caja Dimensiones (H,W,W) (cm)</i>	8,3 x 33,9 x 20,2	15,1 x 40,3 x 19,8	16,9 x 40 x 19,5	21,6 x 37 x 15,4	20,4 x 38,1 x 15,8	32,3 x 19,5 x 18,9
Peso bruto de (kg)	752	903	923	1127	1122	1016

## 8 INFORMACIÓN LEGAL

El producto cumple con la normativa europea vigente en el sector alimentario.  
*El producto cumple con la legislación alimentaria pertinente de la CE.*

## 9 ATTESTAZIONE ANALITICA/CERTIFICADO DE ANÁLISIS

A petición específica del cliente, cada suministro podrá ir acompañado de un certificado relativo a los principales parámetros químico-físicos y microbiológicos de cada lote suministrado.  
*A petición del cliente, cada suministro irá acompañado de un certificado de parámetros químicos y microbiológicos, relacionados con cada lote suministrado.*