

	FICHA DE PRODUCTO	Código: FP 91196
		Página 1

PRODUCTO	MANTEQUILLA		
DENOMINACIÓN LEGAL	MANTEQUILLA		
MARCA/ CLIENTE	RENY PICOT		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Micropastillas de 10 g		
CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES	ENVASE	PESO NETO: 10 g	
		PESO BRUTO: 10,56 g	
	EMBALAJE	Nº NIDADES: 150 unidades por estuche / 10 estuches por caja	
		PESO NETO: 15 Kg	
		PESO BRUTO: 16,73 Kg	
	PALETIZADO	DIMENSIONES: 800 x 1200 x1450 mm	
		Nº UNIDADES: 45 (9 cajas/capa x 5 capas/palet)	
PESO NETO: 675,0 Kg			
	PESO BRUTO: 754.4 Kg		
LOTE	Código numérico formado por el día correlativo de envasado del año, seguido de la última cifra de éste		
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	4 meses a partir del día de fabricación Inscripción: día, mes y año Forma de marcado: troquelado sobre el material de envase y tampón o inyección de tinta en embalaje.		
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO	Conservar en refrigeración entre 0 y +5 °C.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color amarillo uniforme más o menos intenso. Sabor y olor característicos Consistencia sólida y homogénea		
CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS	Materia grasa	≥ 82 %	
	Humedad	≤ 16 %	
	Extracto seco magro	≤ 2 %	
	pH	4,85 – 5,35	
	Acidez oleica	≤ 0,35 %	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Coliformes	<10 u.f.c/g	
	Mohos	<10 u.f.c/g	
	Levaduras	<100 u.f.c/g	
	<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g	
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g	
	<i>Escherichia coli</i>	<3 u.f.c/g	
CONTAMINANTES Y PESTICIDAS	El producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (UE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus posteriores modificaciones.		
LISTA DE INGREDIENTES	Nata de leche de vaca y fermentos lácticos		

EDICIÓN	Nº REVISIÓN	EDITADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Febrero 2022	2	Responsable Control de Calidad Área MGB Patricia Díaz	Jefe de Área de Control de Calidad Cristina García	Jefe de Área MGB J.Ángel García.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valores medios por 100 g:			
	Valor energético	745 kcal (3061 kJ)		
	Grasas	82 g		
	Saturadas	54 g		
	Proteínas	0,6 g		
	Hidratos de carbono	1 g		
	De los cuales azúcares	1 g		
	Sal	0,05 g		
CÓDIGO EAN (ENVASE)				
CÓDIGO EAN (EMBALAJE)	8410379911968 (Caja: 18410379911965)			
DESCRIPCIÓN ENVASE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Envuelta de papel biocompostable. 50 x 30 x 7 mm Peso 0.56 g			
DESCRIPCIÓN EMBALAJE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Estuche de cartoncillo. 257 x 156 x 53mm	Caja de cartón 329 x 264 x 251 mm		
INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE	<p>El material de envase de este producto es conforme a:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones. - Reglamento 2023/2006 sobre las buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. - Directiva 2004/12/CE que modifica a la Directiva 94/62/CE relativa a los envases y residuos de envases, adaptada a la legislación nacional a través de la Ley 11/1997 de 24 de abril, desarrollada en el R.D. 782/1998 de 30 de abril, relativa a los niveles de metales pesados (suma de niveles de plomo, cadmio, mercurio y cromo hexavalente no superior a 100 ppm en peso). -Reglamento 1895/2005 relativo a la utilización de derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. -Resolución del Consejo de Europa ResAP (2002) sobre Papel y Cartón destinados a estar en contacto con Alimentos -Normativa UNE EN 13432 con nombre: "Requisitos de los envases y embalajes valorizables mediante compostaje y biodegradación. 			
IONIZACIÓN	El producto no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación ionizante.			
EXIGENCIAS DEL CLIENTE (Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos)				
OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS) (Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003)	Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.			
ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011)	Cereales que contienen gluten o derivados	No	Nueces o derivados	No
	Crustáceos o derivados	No	Apio o derivados	No
	Huevos o derivados	No	Mostaza o derivados	No
	Pescado o derivados	No	Sésamo o derivados	No
	Cacahuets o derivados	No	SO ₂ concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l	No
	Soja o derivados	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
	Leche (incluyendo lactosa) o derivados	SI	Moluscos y productos a base de moluscos.	No