

FICHA TÉCNICA MANTEQUILLA 1KG

PRODUCTO	Mantequilla 1KG
N°	1126
CERTIFICACIÓN	IFS – BRC
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA 82 % GRASA: Emulsión de tipo agua en aceite obtenida batiendo la nata pasteurizada de leche de vaca.
PESO NETO	1kg
INGREDIENTES	MANTEQUILLA 82% GRASA elaborado con nata de vaca pasteurizada y cultivo láctico.
ORIGEN	Europa Posibilidades de tener otros orígenes en función de la falta de materia prima europea. Lecherías autorizadas por las autoridades de la Comunidad Europea
ALÉRGENOS	Contiene leche de vaca (lactosa).
PROCESO	Sin ionización según la directiva 1999/2/CEE de 22/02/99.
GMO	Sin GMO según la directiva 2007/68/CE
USOS	HORECA, servicio alimentario, panadería. Cruda, cocida, pura o mezclada con otros ingredientes.
CAJAS - PALLET	10 x 1kg in 1 caja de cartón 72 cajas / Pallet (6 cajas de 12 cartones) Peso neto Euro Pallet : 720 kg Peso bruto Euro Pallet : 770 kg Medidas del pallet : (100x120cm) : 1120 kg

VALORES NUTRICIONALES / 100G	Energía (KJ): 3060 KJ Energía (Kcal): 774 Kcal Total grasas: 82g <i>De las cuales saturadas : 60g</i> <i>Monosaturadas: 19.5g</i> <i>Polisaturadas : 2.0g</i> Total carbohidratos : 0.5g <i>Azúcares: 0.5g</i> Proteína: 1g Sal: 0g	
PACKAGING	Papel vegetal.	
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	Grasas (lipidos) : mínimo 82% de la fracción de mantequilla. Sólidos secos: máximo 2% (proteínas: +-1%, glutinas: +-1%) Agua: máximo 16 Sal: cantidad máxima autorizada en los países de destino (= 1,5% en Bélgica) pH: entre 4,8 y 5,5 para la mantequilla sin sal Aw: entre 0,1 y 0,3%. Ácido graso libre: entre 0,1 y 0,3% Ácido graso trans: 0,5 Ácido oleico < 0.33	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA PRODUCCIÓN	Monocytogenic listeria : absence in 25g Salmonella: absence in 25g Staphylococcus aureus: <100/g (=non-detectable) E-coli: max 10/g with 2 results/5 between 10 en 100/g Phosphatase : negative (except if peroxidase negative) toxin with microbial origin	Afnor brd 7/4-9/98 FIL 93B/ISO 6785 FIL 145 ISO 11866-3 MS00193 No
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉICAS	Sabor: Sabor puro de la mantequilla Color: Amarillo claro en amarillo más estable según la estación y la alimentación del ganado. Aspecto : homogéneo.	
ALMACENAMIENTO	A + 7°C como máximo y hasta las fechas de consumo autorizadas por el dlv. Congelado : a -18°C mínimo para fecha de producción entre 91 días y 24 meses si se almacena a - 18°C mínimo durante la semana siguiente a la producción de mantequilla. Después de la descongelación, la caducidad será : fecha de descongelación + 30 días (bajo la responsabilidad del importador). El comprador se compromete a respetar y hacer respetar estas condiciones normales de almacenamiento y descongelación. El importador informará a sus distribuidores que la mantequilla será utilizada por el consumidor final dentro de los 30 días de la descongelación y no podrá ser congelada. Almacenamiento a un máximo de + 7°C después de la descongelación.	
FECHA DE CADUCIDAD Y/O DE CONSUMO PREFERENTE	Fecha de caducidad: véase la unidad de consumo individual. 90 días a la producción. Hasta 2 años si se congela a -18°C bajo la responsabilidad del Cliente.	
CÓDIGOS	Código de lote: en cada UVC DLUO Código: jjjhh:mm jj.mm.aa	
GMO	Nuestra empresa tiene la política de evitar ingredientes, adición y aromas producidos a partir de organismos genéticamente modificados (OGM). El abajo firmante declara en nombre de la Dirección trabajar de acuerdo con los reglamentos (CE) nº 1829/2003, (CE) nº 1830/2003, (CE) nº 65/2004, y las directivas 2005/26/CE, 2007/68/CE. Todos los productos que suministramos están libres de ingredientes, aditivos y aromas producidos a partir de organismos modificados genéticamente (OMG).	