



ILAS SA

FICHA DE PRODUCTO

Código: FP 92102 - 92200

Página 1

FÁBRICA: ANLEO S/N, TELÉFONO: 985 47 36 00
FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS

PRODUCTO	MANTEQUILLA			
DENOMINACIÓN LEGAL	MANTEQUILLA			
MARCA/ CLIENTE	RENY PICOT			
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Pastillas de 250 g y 1 Kg			
CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES	ENVASE	PESO NETO: 250 g / 1 Kg		
		PESO BRUTO: 253 g / 1,006 Kg		
	EMBALAJE	Nº UNIDADES: 20 / 10		
		PESO NETO: 5 Kg / 10 Kg		
	PALETIZADO	PESO BRUTO: 5,21 Kg / 10,31 Kg		
		DIMENSIONES: 800 x 1200 x 1000 mm 800 x 1200 x 1400 mm		
Nº UNIDADES: 100 (10 cajas/capa x 10 capas/palet) 70 (10 cajas/capa x 7 capas/palet)				
PESO NETO: 500 Kg – 700 Kg				
	PESO BRUTO: 521,0 Kg / 722,1 Kg (no incluye el palet)			
LOTE	Código numérico formado por el día correlativo de envasado del año, seguido de la última cifra de éste			
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	12 meses a partir del día de fabricación Inscripción: mes y año Forma de marcado: inyección de tinta en 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 spp.</i>	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.			

EDICIÓN	Nº REVISIÓN	EDITADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Mayo 2021	12	Responsable Control de Calidad Área MGB Patricia Díaz	Jefe de Área de Control de Calidad Cristina García	Jefe de Área MGB J.Ángel García.



ILAS SA

FICHA DE PRODUCTO

FÁBRICA: ANLEO S/N, TELÉFONO: 985 47 36 00
FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS

Código: **FP 92102 - 92200**

Página 2

LISTA DE INGREDIENTES	Nata de leche de vaca y fermentos lácticos			
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 De los cuales azúcar Sal	1 g 1 g 0,05 g		
CÓDIGO EAN (ENVASE)	8410379921028 / 8410379922001			
CÓDIGO EAN (EMBALAJE)	8410379821021 / 8410379822004			
DESCRIPCIÓN ENVASE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Envuelta de aluminio, papel sulfurizado y polietileno. 108 x 63 x 39 mm (250 g) 175 x 82 x 70 mm (1 Kg)			
DESCRIPCIÓN EMBALAJE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Caja de cartón 320 x 225 x 85 mm (250 g) 445 x 146 x 178 mm (1 Kg)			
INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE	El material de envase de este producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones. Reglamento nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.			
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 nº 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

ULTIMA PÁGINA