

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL****PRODUCTO: KEN PASTILLA MANTEQUILLA 1 KG****FT-PF-0110000****CODIGO 0110000****COD.EAN: 8413479300007****COD.DUN: 18413479300004****EDICIÓN 9****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto obtenido por procedimiento mecánico -batido- de la nata pasteurizada

**INGREDIENTES**

Nata pasteurizada, fermentos lácticos

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

| PARÁMETRO           | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR    | TOLERANCIA | MÉTODO DE ANÁLISIS |
|---------------------|------------------|----------|------------|--------------------|
| Grasa               | %                | Min. 82% | 82-90%     | FIL Norma 80:1977  |
| Humedad             | %                | Max. 16% | 11-16%     | FIL Norma 80:1977  |
| Extracto seco magro | %                | Max. 2%  | 0,5-2%     | FIL Norma 80:1977  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| PARÁMETRO              | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR    | TOLERANCIA | MÉTODO DE ANÁLISIS        |
|------------------------|------------------|----------|------------|---------------------------|
| E. coli                | ufc/g            | Ausencia | Ausencia   | VRBL                      |
| Salmonella             | ufc/25ml         | Ausencia | Ausencia   | Cromogenico de Salmonella |
| Listeria monocytogenes | ufc/25ml         | Ausencia | Ausencia   | Repid L mono              |

**CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES**

| CARACTERÍSTICA   | PARÁMETRO              | UNIDAD DE MEDIDA | VALOR | TOLERANCIA |
|------------------|------------------------|------------------|-------|------------|
| Proteínas        |                        | g/100g           | 0,6   | ±0,5%      |
| H de C totales   |                        | g/100g           | 0,4   | ±0,5%      |
|                  | De los cuales azúcares | g/100g           | 0,3   |            |
| Grasas totales   |                        | g/100g           | 83,1  | ±1%        |
|                  | Saturadas              | g/100g           | 56,4  |            |
|                  | Mono insaturadas       | g/100g           | 23,3  |            |
|                  | Poli insaturadas       | g/100g           | 2,7   |            |
| Valor energético |                        | kcal. /100g      | 752   |            |
| Valor energético |                        | kJ / 100g        | 3093  |            |

**FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL****PRODUCTO: KEN PASTILLA MANTEQUILLA 1 KG****FT-PF-0110000****CODIGO 0110000****COD.EAN: 8413479300007****COD.DUN: 18413479300004****EDICION 9****LEGISLACIÓN APLICABLE**

R.D. 200/2009 de 23 de febrero, por el que se derogan determinadas disposiciones que inciden en las normas de calidad para la mantequilla destinada al mercado nacional.

Reglamento (CE) 1234/2007 por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas.

Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Regl. 165/2010 lo modifica.

Reglamento 1169 /2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones.

Reglamento 202/2000 por el que se aprueban las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

**ALERGENOS E INTOLERANCIAS**

(1) cuando el alérgeno esté presente en el producto como ingrediente

(2) cuando el producto esté fabricado en la misma área de producción de otro que contenga el alérgeno (contaminación cruzada)

|   | (1) | (2) |
|---|-----|-----|
| Cereales que contengan gluten ( trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. |     |     |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos   |     |     |
| Huevos y productos a base de huevo  |     |     |
| Pescado y productos a base de pescado   |     |     |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets   |     |     |
| Soja y productos a base de soja   |     |     |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)   | X   |     |
| Frutos de cáscara* y productos derivados.   |     |     |
| Apio y productos derivados  |     |     |
| Mostaza y productos derivados   |     |     |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.  |     |     |
| Dióxido de azufre y sulfitos (Más de 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total)   |     |     |
| Altramuces y productos a base de altramuces   |     |     |
| Moluscos y productos a base de moluscos   |     |     |

\*almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces macadamia o nueces de Australia

**ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OGM)**

De acuerdo a las reglamentaciones 1829/2003 y 1830/2003, este producto NO es de Origen Genéticamente Modificado (GMO). Esta información esta basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.

**CONTAMINANTES**

Según el Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, nuestro producto está por debajo de los límites permitidos.

Cumplimiento de los Límites máximos de residuos de plaguicidas según Reglamento 396/2005 y sus modificaciones

| CONTAMINANTE         | MÁX.. PERMITIDO |
|----------------------|-----------------|
| Metales pesados (Pb) | < 0,02 mg/kg    |
| Dioxinas y PCB's     | <2,5 pg/g grasa |
| Aflatoxinas M1       | <0,05µg/Kg      |
| Melamina             | <2,5 mg/kg      |

|   |  |                                |
|---|--|--------------------------------|
|  | <b>FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL</b>            | <b>FT-PF-0110000</b>           |
|   | <b>PRODUCTO: KEN PASTILLA MANTEQUILLA 1 KG</b> | <b>CODIGO 0110000</b>          |
|   |  | <b>COD.EAN: 8413479300007</b>  |
|   |  | <b>COD.DUN: 18413479300004</b> |
|   |  | <b>EDICION 9</b>               |

|   |
|---|
| <b>CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN</b> |
|---|

100 días

|  |
|--|
| <b>MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN</b> |
|--|

Mantener entre 0 y +5°C

|             |
|-------------|
| <b>LOTE</b> |
|-------------|

Identificación del lote: L-Siete dígitos  
Fecha de caducidad (día-mes-año)

|                  |
|------------------|
| <b>LOGÍSTICA</b> |
|------------------|

| ENVASE 1 Kg     |                                     | EMBALAJE          |                     | PALET                    |           |
|-----------------|-------------------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------|-----------|
| Tipo            |                                     | Tipo              | caja                | Tipo                     | Europeo   |
| Material        | aluminio<br>cera<br>papel antigraso | Unidades/embalaje | 10                  | Medidas (cm)             | 80x120    |
| Medidas (cm)    | 16,5X8,2X5,7                        | Material          | cartón              | embalajes/base           | 12        |
| Color           | metalizado                          | Medidas (mm)      | 365x180x180         | Nº bases/palet           | 7         |
| Peso neto (Kg)  | 1                                   | Color             | gris, azul y blanco | Total embalajes          | 84        |
| Peso bruto (Kg) | 1,006                               | Peso neto (Kg)    | 10                  | Altura total aprox. (cm) |           |
|                 |                                     | Peso bruto (Kg)   | 10,272              | Peso total aprox. (Kg)   | 886,8 ± 5 |

| ELABORACIÓN  | REVISIÓN  | APROBACIÓN                                 |
|--|---|--|
| Directora de Gestión de Calidad<br><br>Fecha: 18/09/17 | Responsable de Planificación, Control de<br>Producción e Higiene en Planta<br><br>Fecha: 18/09/17 | Director Industrial<br><br>Fecha: 18/09/17 |