

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0140026
	PRODUCTO: SNEL CREMOSA MONTADA 500 GR	CÓDIGO 0140026
		COD.EAN:8413479000266
		COD.DUN: 18413479000263
		EDICIÓN: 4

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto lácteo montado azucarado procedente de leche de vaca que ha sido sometido a un proceso de UHT , en condiciones que garantizan la ausencia de contaminación microbiológica. Color blanco- amarillento, sabor y olor característicos.

INGREDIENTES

Nata, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste) , azúcar (10%), leche desnatada en polvo, emulgentes (E-435, lecitina de soja), estabilizante (E-407), colorante (beta caroteno), aroma y gas propulsor (N2O)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Grasa	%	28	± 1 %	Koehler
Acidez	°Dornic	11	± 1°D	Valoración licor acidimetrico
ph	unidad ph	6,7	± 0.3	phmetro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	MÉTODO DE ANÁLISIS
Recuento de aerobios totales	Ufc/ml	<1	<1	Preincubación a 30°C 2 días, PCA 30°C 72h.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA
Proteínas		g/100g	2,5	± 0,5 %
H de C totales		g/100g	13,3	± 0,5 %
	de los cuales azucares	g/100g	13,3	
Grasas totales		g/100g	28,2	± 1%
	Saturadas	g/100g	22,6	
	Mono insaturadas	g/100g	3,7	
	Poli insaturadas	g/100g	0,5	
Sal		g/100g	0,09	
Valor energético		Kcal. /100g	318	Calculado
Valor energético		Kjul / 100g	1332	Calculado

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0140026
	PRODUCTO: SNEL CREMOSA MONTADA 500 GR	CÓDIGO 0140026
		COD.EAN:8413479000266
		COD.DUN: 18413479000263
		EDICIÓN: 4

LEGISLACIÓN APLICABLE

Orden 12/7/83 por el que se regula las normas generales de calidad para la nata y nata en polvo con destino al mercado interior y su modificación 5/10/2001 de nata
Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.
Reglamento 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, y sus modificaciones.
Reglamento N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y sus modificaciones.
Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus modificaciones.
Reglamento CE nº2377/90 por el que se establece un procedimiento comunitario de fijación de los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, y sus modificaciones.
Reglamento (CE) N° 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus modificaciones.

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	X	
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, alféngicos, 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	<1,75 pg / g grasa
Aflatoxinas	<0,05 µg / kg
Melamina	<2,5 mg/kg

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0140026
	PRODUCTO: SNEL CREMOSA MONTADA 500 GR	CÓDIGO 0140026
		COD.EAN:8413479000266
		COD.DUN: 18413479000263
		EDICIÓN: 4

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

7 meses desde el día de su fabricación

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Conservar a temperatura máxima de +20°C. Refrigerar el producto antes de usar (entre 0° y +5°C). No congelar.

Recipiente bajo presión, proteger de los rayos solares, no exponer a temperaturas superiores a +50°C, no perforar ni tirar al fuego incluso vacío. No vaporizar sobre una llama o sobre un cuerpo incandescente.

Agitar fuertemente antes de usar 2 o 3 segundos. Utilizar el producto con el difusor hacia abajo y presionar hasta conseguir la cantidad deseada. Después de su uso, limpiar el difusor con agua tibia y tapar. Una vez abierto, guardar refrigerado entre 0° y +5°C en posición horizontal.

LOTE

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

L-siete dígitos

LOGÍSTICA

ENVASE 500g		EMBALAJE		PALET	
Tipo	Envase Aerosol	Tipo	bandeja de cartón , retráctilada	Tipo	européo
Material	Hojalata/PP	Unidades/embalaje	3 x3	Medidas (cm)	80*120
Medidas (cm)	6,5 X 30,1	Material	cartón/PE	embalajes/base	20
Color	blanco	Medidas (cm)	20,1X20,1X30,6	Nº bases/palet	5
Peso neto (g, ml)	500	Color	blanca	Total embalajes	100
Peso bruto (g, ml)	635,1	Peso neto (g)	4500	Altura total aprox.(mm)	1680
		Peso bruto (g)	5785,9	Peso total aprox. (Kg)	604±5

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
Directora de Gestión de Calidad Fecha: 17-03-14	R. de Planificación, Control de Producción e Higiene en Planta Fecha: 17-03-14	Director Industrial Fecha: 17-03-14