



ILAS SA

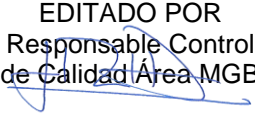
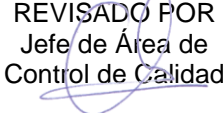
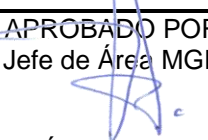
**FICHA DE PRODUCTO**

Código: FP 92438

Página 1

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

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <b>PRODUCTO</b>                                       | MANTEQUILLA   |  |  |
| <b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>                             | MANTEQUILLA   |  |   |
| <b>MARCA/ CLIENTE</b>                                 | RENY PICOT  |  |   |
| <b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>                         | Microtarrinas de 10 g   |  |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES</b>             | <b>ENVASE</b>   | <b>PESO NETO:</b> 10 g                                   |   |
|   |   | <b>PESO BRUTO:</b> 10,86 g                               |   |
|   | <b>EMBALAJE</b>   | <b>Nº UNIDADES:</b> 100                                  |   |
|   |   | <b>PESO NETO:</b> 1000 g                                 |   |
|   |   | <b>PESO BRUTO:</b> 1164 g                                |   |
|   | <b>PALETIZADO</b>   | <b>DIMENSIONES:</b> 800 x 1200 x 1600 mm.                |   |
|   |   | <b>Nº UNIDADES:</b> 399 (21 cajas/capa x 19 capas/palet) |   |
| <b>PESO NETO:</b> 399 Kg                              |   |  |   |
|   | <b>PESO BRUTO:</b> 464.4 Kg (no incluye el palet)   |  |   |
| <b>LOTE</b>   | Código numérico formado por el día correlativo de envasado del año, seguido de la última cifra de éste  |  |   |
| <b>CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD</b>                 | 12 meses a partir del día de fabricación<br>Inscripción: día, mes y año<br><b>Forma de marcado:</b> huecograbado en envase y tampón o inyección de tinta en embalajes   |  |   |
| <b>INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO</b> | Conservar en refrigeración entre 0 y +5 °C.   |  |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>                 | Color amarillo uniforme más o menos intenso.<br>Sabor y olor característicos<br>Consistencia sólida y homogénea   |  |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS</b>                | Materia grasa   | ≥ 82 %   |   |
|   | Humedad   | ≤ 16 %   |   |
|   | Extracto seco magro   | ≤ 2 %  |   |
|   | pH  | 4.85 – 5.35  |   |
|   | Acidez oleica   | ≤ 0.35 %   |   |
| <b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>                | 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   |   |
| <b>CONTAMINANTES Y PESTICIDAS</b>                     | El producto es conforme a:<br>Reglamento (UE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.<br>Reglamento (UE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus posteriores modificaciones. |  |   |

|                                |                         |   |  |   |
|--------------------------------|-------------------------|---|--|---|
| <b>EDICIÓN</b><br>Octubre 2021 | <b>Nº REVISIÓN</b><br>2 | <b>EDITADO POR</b><br>Responsable Control de Calidad Área MGB<br><br>Patricia Díaz | <b>REVISADO POR</b><br>Jefe de Área de Control de Calidad<br><br>Cristina García | <b>APROBADO POR</b><br>Jefe de Área MGB<br><br>J.Ángel García. |
|--------------------------------|-------------------------|---|--|---|



ILAS SA

**FICHA DE PRODUCTO**

Código: FP 92438

Página 2

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

|  |   |                    |   |    |
|--|---|--------------------|---|----|
| <b>LISTA DE INGREDIENTES</b>   | <b>Nata y fermentos lácticos</b>  |                    |   |    |
| <b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>   | Valor energético  | 745 kcal (3061 kJ) |   |    |
|  | Grasas  | 82 g               |   |    |
|  | Saturadas   | 54 g               |   |    |
|  | Proteínas   | 0,6 g              |   |    |
|  | Hidratos de carbono   | 1 g                |   |    |
|  | De los cuales azúcar  | 1 g                |   |    |
|  | Sal   | 0,05 g             |   |    |
| <b>CÓDIGO EAN (ENVASE)</b>   |   |                    |   |    |
| <b>CÓDIGO EAN (EMBALAJE)</b>   | 8410379924388   |                    |   |    |
| <b>DESCRIPCIÓN ENVASE</b><br>(Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)                  | Tarrina de poliestireno / copoliéster amorfo<br>Cierre de poliéster y polietileno de baja densidad<br>Largo 50 mm x ancho 36 mm x alto 13 mm  |                    |   |    |
| <b>DESCRIPCIÓN EMBALAJE</b><br>(Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)                | Contenedor de cartón (1-14490)<br>218 x 192 x 80 mm   |                    |   |    |
| <b>INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE</b>  | El material de envase de este producto es conforme a:<br>Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.<br>Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones. |                    |   |    |
| <b>IONIZACIÓN</b>  | El producto no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación ionizante.  |                    |   |    |
| <b>EXIGENCIAS DEL CLIENTE</b><br>(Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos) |   |                    |   |    |
| <b>OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS)</b><br>(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.   |                    |   |    |
| <b>ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011)</b>  | 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 <sub>2</sub> concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l | No |
|  | Soja o derivados  | No                 | Altramuces y productos a base de altramuces               | No |
|  | <b>Leche (incluyendo lactosa) o derivados</b>   | <b>SI</b>          | Moluscos y productos a base de moluscos.                  | No |

ULTIMA PÁGINA