

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0102417
	PRODUCTO: SNEL PARA MONTAR Y COCINAR 1L	EDICIÓN 1
		COD.:0102417
		COD. EAN: 8413479324171
		COD. DUN: 18413479324178

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado graso a base de grasa vegetal hidrogenada y mazada en polvo, 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

Agua, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), mazada en polvo, nata, lactosa, emulgentes (E-435, E-471, lecitina de soja), estabilizantes (E-415, E-407) y sal

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	METODO DE ANÁLISIS
Grasa	%	32	± 1 %	Koehler
Acidez	°Dornic	7,5	± 1°D	Valoración licor acidimetrico
ph	unidad ph	6,6	± 0,3	phmetro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA	METODO DE ANÁLISIS
Recuento de aerobios totales	Ufc/ml	<1	<1	Preincubación a 30°C 6 días, PCA 30°C 72h

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

CARACTERÍSTICA	PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR	TOLERANCIA
Proteínas		g/100g	1,9	± 0,5 %
H de C totales		g/100g	5,2	± 0,5 %
	de los cuales azúcares	g/100g	5,2	
Grasas totales		g/100g	31,7	± 1%
	Saturadas	g/100g	28,7	
	Mono insaturadas	g/100g	1	
	Poli insaturadas	g/100g	0,1	
Sal		g/100g	0,4	
Valor energético		Kcal. /100g	337	
Valor energético		Kjul / 100g	1393	

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0102417
	PRODUCTO: SNEL PARA MONTAR Y COCINAR 1L	EDICIÓN 1
		COD.:0102417
		COD. EAN: 8413479324171
		COD. DUN: 18413479324178

LEGISLACIÓN APLICABLE

Real Decreto 1011/1981 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles y preparados grasos. Y sus modificaciones.
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)		
Altramucos y productos a base de altramucos		
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 conterido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, nuestro producto está por debajo de los limites permitidos.

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

CONTAMINANTE	MÁX.. PERMITIDO
Metales pesados (Pb)	<0,1 mg / kg
Dioxinas	<0,75 pg / g grasa
Benzopirenos	<2 µg / kg
Melamina	<2,5 mg / kg

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO FINAL	FT-PF-0102417
	PRODUCTO: SNEL PARA MONTAR Y COCINAR 1L	EDICIÓN 1
		COD.:0102417
		COD. EAN: 8413479324171
		COD. DUN: 18413479324178

CICLO DE VIDA ÚTIL/ TIEMPO DE CONSERVACIÓN

9 meses desde el día de su fabricación.

MODO DE CONSERVACIÓN/ MODO DE PREPARACIÓN

Mantener entre 0° y +6°C.
 Una vez abierto consumir en 3 días.
 No congelar.
 Agitar antes de usar. Para obtener un resultado óptimo en el montado, azucarar al gusto (aproximadamente 200g de azúcar por litro) y batir a velocidad media en un recipiente frío hasta conseguir la textura deseada.

LOTE

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

LOGÍSTICA

ENVASE 1 L		EMBALAJE		PALET	
Tipo	Tetra square con HeliCap 27	Tipo	Caja cartón	Tipo	europeo
Material	Poliétileno Cartón aluminio Polipropileno	Unidades/embalaje	12	Medidas (cm)	80 x 120
Medidas (cm)	7 x 7 x 21,46	Material	cartón	embalajes/base	13 cajas por fila
Color	Diseño propio	Medidas (cm)	23,6 x 30,1 x 22,4	Nº bases/palet	6 pisos
Peso neto (g, ml)	1011g	Color	Diseño propio	Total embalajes	78
Peso bruto (g, ml)	1046g	Peso neto (g)	12132g	Altura total aprox. (cm)	149 ± 5
Peso escurrido (g, ml)		Peso bruto (g)	12725g	Peso total aprox. (Kg)	1016kg ± 5

ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN
Directora de Gestión de Calidad	R. de Planificación, Control de Producción e Higiene en Planta	Director Industrial
FECHA: 18-03-14	FECHA: 18-03-14	FECHA: 18-03-14