



FICHA TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Crema Láctea “A” Cubo 10 kg

IDENTIFICACIÓN: **D9A: NORMAL** **D9AS: CON SAL**

DESCRIPCIÓN: preparado graso Tipo A en Cubo de 10 kg

PRINCIPALES INGREDIENTES: margarina vegetal 50% (aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenadas), mantequilla 50%, agua, sal (**Normal 0,4%**, **Con Sal 2%**). **OTROS:** emulgentes (lecitina (soja), mono-y diglicéridos de ácidos grasos E322, E471), acidulante (ácido cítrico E330); conservante (sorbato de potásico E202); aromas; colorante (β -caroteno E160a(ii))

INFORMACIÓN NUTRICIONAL: valor energético: 717 kcal/100 g - 2.949 kJ/100 Grasa: 80%

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: **MARGARINA:** RMN 20° 47%; RMN 30° 26%; RMN 35° 17%; **Ácidos grasos:** saturados 41%, monoinsaturados 31%, poliinsaturados 7%, trans 6. Colesterol 0,841 mg/100 g acidez (grasa fresca) ≤ 0.5 ; peróxidos (grasa fresca) $<1,0$ meq O₂/kg; humedad $\leq 20\%$; **Normal 0,4%**, **Con Sal 1,8%**; color (β -Caroteno) 9 ppm; Sal 1%. **MANTEQUILLA:** Materia grasa de leche 80%; Sólidos no grasos leche $<2\%$. ácido oleico $\leq 0.3\%$; peróxidos $<1,0$.

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA: sabor mantequilla, sin nota de rancio

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA: Mesófilos Totales <5000 /g; Levaduras <100 /g; Mohos <10 /g; Enterobacteriaceae <10 /g; E. Coli 0/g; Staph. aureus 0/g; Salmonella 0/25 g Listeria monocytogenes 0/25 g

LISTA ALERGÉNICA CE: apio y productos derivados NO. Cereales con gluten y productos derivados NO. Crustáceos y productos derivados NO. Huevos y productos derivados NO. Pescado y productos derivados NO. Cacahuets y productos derivados NO. Frutos de cáscara y productos derivados NO. Moluscos y productos a base de moluscos NO. Mostaza y productos derivados NO. Altramuces y productos a base de altramuces NO. Granos de sésamo y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10/mg/l expresado como SO₂). **Soja y productos derivados SI. Leche y productos derivados SI**

IDENTIFICACIÓN: LOTE (CODE/YY). FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (MMYY)

ALMACENAMIENTO: temperatura: 2°C- 18°C, seco y oscuro.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE : **NORMAL 9 meses** **CON SAL 12 meses**

EMBALAJE: primario - plástico alimentario PP y etiqueta papel. Secundario - --. Terciario - film estirable, Europalet

DIMENSIONES: “CU” Unidad de consumo. “EDU” Unidad de distribución “PAL” Pallet

CU y EDU: Peso neto: 10 kg Peso bruto: 10,416 kg Largo: 26,5 cm Ancho: 26,5 cm Alto: 25,5 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248503093** **CON SAL: 8411248503109**

PAL: Peso neto total: 600 kg Peso bruto total: 645 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,42 m Paletización: 5 filas x 12 calderos. Código de barras: EAN128

60 CALDEROS POR PALET