

FICHA TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Productos Anhidros Cubo 10 kg

IDENTIFICACIÓN: **F9A**, **F9B**, **F9C**, **F9D**.

DESCRIPCIÓN: grasas anhidras en Cubo de 10 kg

INGREDIENTES: **TIPO A:** Grasa láctea pasteurizada 90%. Grasas animales y vegetales 10%.

TIPO B: Grasa láctea pasteurizada 70%. Grasas animales y vegetales 30%.

TIPO C: Grasa láctea pasteurizada 50%. Grasas animales y vegetales 50%.

TIPO D: Grasa láctea pasteurizada 30%. Grasas animales y vegetales 70%.

Materia grasa >99,3%. E.S.M.< 0,2% agua < 0,5%

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA: color amarillo brillante. OLOR: fuerte a mantequilla

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA: mohos <10², coliformes <10², staph. aureus <10², salmonella 0/25 g

LISTA ALERGENICA 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- 8°C. Conservar en frío

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE : 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:

A: 8411248504052. **B:** 8411248504069. **C:** 8411248504076. **D:** 8411248504083

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