



FICHA TÉCNICA



DENOMINACIÓN: Mantequilla concentrada Cubo 10 kg

IDENTIFICACIÓN: G9

DESCRIPCIÓN: mantequilla concentrada en Cubo de 10 kg

INGREDIENTES: producto exclusivamente de leche de vaca o de nata de leche pasteurizada. 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 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 NO. **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: 8411248250157

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