



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina  $\frac{3}{4}$  Tarrina 500 g

**IDENTIFICACIÓN:** **A1: NORMAL** **A1S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina vegetal  $\frac{3}{4}$  en Tarrina 500 g

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** aceites y grasas vegetales, agua, sal, (**Normal 0,4%**, **Con Sal 2%**), emulgentes (mono-y diglicéridos de los ácidos grasos E471), lecitinas (E322), ésteres cítricos de los mono-y diglicéridos de los ácidos grasos (E472c), leche desnatada en polvo, acidulante (ácido cítrico E330), conservante (sorbato de potásico E202), aromas, colorante (  $\beta$  -caroteno E160a(ii)), vitaminas (vitamina A29 UI, vitamina D 2,9 UI/g). Porcentaje en grasas 60%

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 540 kcal/100 g - 2.221 kJ/100 proteínas 0,1 g/100 g, hidratos de carbono 0,1 g/100 g, azúcares 0,1 g/100 g, grasas 60g/100 g, ácidos grasos saturados 19g/100 g, ácidos grasos trans max 2g/100 g, grasa, fibra alimentaria 0g/100 g, sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**) g/100 g. Vitamina A 900  $\mu$ g/100 g (112,5% CDR\*), vitamina D 7  $\mu$ g/100 g (140% CDR\*).  
\*CDR Cantidad recomendada diaria.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** humedad  $\leq$  40%; color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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

**INFORMACION GENERAL:** **apropiado para vegetarianos**

**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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>). **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 12°C, seco y oscuro

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE :** Fecha de consumo preferente 26 semanas

**EMBALAJE:** primario - plástico polipropileno, hoja termosellada aluminio. Secundario - Cartón ondulado. Terciario - Film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 500 g, Peso bruto: 520 g Largo: 14,6 cm Ancho: 9,7 cm Alto: 6,7 cm  
Código de barras: **NORMAL: 8411248506018** **CON SAL: 8411248506001**

**EDU:** Peso neto total: 4 kg Peso bruto total: 4,27 kg Largo: 39,8 cm Ancho: 29,6 cm Alto: 7,5 cm  
Código de barras: **NORMAL: 0000000000000** **CON SAL: 05410093144577**

8 TARRINAS POR CAJA

**PAL:** Peso neto total: 608 kg Peso bruto total: 470,25 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,12 m  
Paletización: 19 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

152 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Arias Tascón Lata 500 g

**IDENTIFICACIÓN:** **A2: NORMAL** **A2S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina mixta en lata de 500 g

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100 g - 2.962 kj/100 grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2 colesterol 256,19 mg/100 g, acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ , peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/ kg, humedad  $\leq 20\%$ , sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**), color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

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

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

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

**EMBALAJE:** primario - hojalata. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 500 g Peso bruto: 589 g Largo: 10 cm Ancho: 10 cm Alto: 8,8 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248500177** **CON SAL: 8411248500184**

**EDU:** Peso neto total: 5 kg Peso bruto total 6,056 kg Largo: 51,4 cm Ancho: 20,5 cm Alto: 8,8 cm

10 LATAS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248500174** **CON SAL: 18411248500181**

**PAL:** Peso neto total: 525 kg Peso bruto total: 656 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,46 m Paletización: 15 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

105 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Arias Tascón Lata 250 g

**IDENTIFICACIÓN:** **A3: NORMAL** **A3S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina mixta en lata de 250 g

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100 g - 2.962 kj/100 grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2. Colesterol 256,19 mg/100 g acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq 02/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

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

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

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

**EMBALAJE:** primario - hojalata. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 250 g Peso bruto: 318 g Largo: 10 cm Ancho: 10 cm Alto: 4,3 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248500207** **CON SAL: 8411248500191**

**EDU:** Peso neto total: 5 kg Peso Bruto total 6,53 kg Largo: 52,4 cm Ancho: 20,5 cm Alto: 9,5 cm

20 LATAS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248500204** **CON SAL: 18411248500198**

**PAL:** Peso neto total: 525 kg Peso bruto total: 705,65 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,57 m Paletización: 15 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

105 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Arias Tascón Bloque 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **A5: NORMAL** **A5S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina mixta en Bloque de 5 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100 g - 2.962 kj/100 grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2. Colesterol 256,19 mg/100 g acidez (grasa fresca) ≤ 0.5; peróxidos (grasa fresca) <1,0 meq 02/kg; humedad ≤ 20%; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color (β-Caroteno) 9 ppm.

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

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

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

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

**EMBALAJE:** primario - papel sulfurizado y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,022 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 13 cm Alto: 13,5 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248500023** **CON SAL: 8411248500030**

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,392 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

**2 BLOQUES POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248500020** **CON SAL: 18411248500037**

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m Paletización: 8 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**64 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Arias Tascón Bloque 1 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **A6: NORMAL** **A6S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina mixta en Bloque de 1 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100 g - 2.962 kJ/100 g grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2. Colesterol 256,19 mg/100 g acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq 02/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; sodio (**Normal 0,2%, Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

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

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

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

**EMBALAJE:** primario - papel aluminio y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 1 kg Peso bruto: 1,006 kg Largo: 17,5 cm Ancho: 8,7 cm Alto: 7,2 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248500047** **CON SAL: 8411248500054**

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,273 kg Largo: 36,7 cm Ancho: 18,5 cm Alto: 17,5 cm

10 BLOQUES POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248500044** **CON SAL: 18411248500051**

**PAL:** Peso neto total: 600 kg Peso bruto total: 615,75 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,03 m Paletización: 5 filas x 12 cajas. Código de barras: EAN128

60 CAJAS POR PALET





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Arias Tascón Bloque 200 g

**IDENTIFICACIÓN:** **A8: NORMAL** **A8S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina mixta en Bloque de 200 g

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100g - 2.962 kJ/100 grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2. Colesterol 256,19 mg/100 g acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

**IDENTIFICACION:** LOTE (CODE/YY). FECHA DE CONSUMO PREFERENTE (DDMMYY)

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

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

**EMBALAJE:** primario - papel sulfurizado y etiqueta. Secundario - Cartón ondulado. Terciario - Film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 200 g Peso bruto: 202 g Largo: 12,5 cm Ancho: 8 cm Alto: 3 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248500900** **CON SAL: 8411248500917**

**EDU:** : Peso neto total: 5 kg Peso bruto total: 5,205 kg Largo: 29,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 15,3 cm

25 BLOQUES POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248500907** **CON SAL: 18411248500914**

**PAL:** Peso neto total: 680 kg Peso bruto total: 728 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,37 m Paletización: 8 filas x 17 cajas. Código de barras: EAN128

136 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Arias Tascón Cubo 10 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **A9: NORMAL** **A9S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina mixta en Cubo de 10 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100 g - 2.962 kJ/100 g grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2. Colesterol 256,19 mg/100 g acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq 02/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; sodio (**Normal 0,2%, Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**INFORMACION 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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

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

**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. 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: 8411248500061** **CON SAL: 8411248500078**

**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**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Arias Tascón Cubo 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **A10: NORMAL** **A10S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina mixta en Cubo de 5 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100 g - 2.962 kJ/100 g grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2. Colesterol 256,19 mg/100 g acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; sodio (**Normal 0,2%, Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

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

**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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,23 kg Largo: 22 cm Ancho: 22 cm Alto: 19,6 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248500092** **CON SAL: 8411248500115**

**EDU:** Peso neto total: 20 kg Peso bruto total: 21,39 kg Largo: 45 cm Ancho: 22,5 cm Alto: 40 cm

4 CUBOS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248500099** **CON SAL: 18411248500112**

**PAL:** Peso neto total: 560 kg Peso bruto total: 615 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 4 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

28 CAJAS POR PALET





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Arias Tascón Cubo 2 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **A11: NORMAL** **A11S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina mixta en Cubo de 2 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100 g - 2.962 kJ/100 g grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2. Colesterol 256,19 mg/100 g acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq 02/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; sodio (**Normal 0,2%, Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

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

**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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 2 kg Peso bruto: 2,1 kg Largo: 17 cm Ancho: 17 cm Alto: 16 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248500085** **CON SAL: 8411248500115**

**EDU:** Peso neto total: 12 kg Peso bruto total: 13,07 kg Largo: 53,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 32 cm

6 CUBOS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248500108** **CON SAL: 18411248500105**

**PAL:** Peso neto total: 480 kg Peso bruto total: 540 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 5 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

40 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Minucha Bloque 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **B5: NORMAL** **B5S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina Vegetal 3/4 en Bloque de 5 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 539 kcal/100 g - 2.219 kJ/100 grasa: 60%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 27%; SFC 30° 9%; SFC 35° 5%; acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 40\%$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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

**INFORMACIÓN GENERAL:** **apropiado para vegetarianos**

**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. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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 - papel sulfurizado y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,022 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 13 cm Alto: 13,5 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248502171** **CON SAL: 8411248502188**

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,392 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

**2 BLOQUES POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248502178** **CON SAL: 18411248502185**

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m Paletización: 8 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**64 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Minucha Bloque 1 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **B6: NORMAL** **B6S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina Vegetal 3/4 en Bloque de 1 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 539 kcal/100 g - 2.219 kJ/100 g grasa: 60%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 27%; SFC 30° 9%; SFC 35° 5%; acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 40\%$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**INFORMACIÓN ORGANOLEPTICA:** 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

**INFORMACIÓN GENERAL:** **apropiado para vegetarianos**

**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. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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 - papel aluminio y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 1 kg Peso bruto: 1,006 kg Largo: 17,5 cm Ancho: 8,7 cm Alto: 7,2 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248502195** **CON SAL: 8411248502201**

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,273 kg Largo: 36,7 cm Ancho: 18,5 cm Alto: 17,5 cm

10 BLOQUES POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248502192** **CON SAL: 18411248502208**

**PAL:** Peso neto total: 600 kg Peso bruto total: 615,75 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,03 m Paletización: 5 filas x 12 cajas. Código de barras: EAN128

60 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Minucha Bloque 200 g

**IDENTIFICACIÓN:** **B8: NORMAL** **B8S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina Vegetal 3/4 en Bloque de 200 g

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 539 kcal/100g - 2.219 kj/100 grasa: 60%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 27%; SFC 30° 9%; SFC 35° 5%; acidez (grasa fresca)  $\leq$  0.5; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq$  40%; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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

**INFORMACIÓN GENERAL:** **apropiado para vegetarianos**

**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. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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 - papel sulfurizado y etiqueta. Secundario - Cartón ondulado. Terciario - Film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 200 g Peso bruto: 202 g Largo: 12,5 cm Ancho: 8 cm Alto: 3 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248502904** **CON SAL: 8411248502911**

**EDU:** : Peso neto total: 5 kg Peso bruto total: 5,205 kg Largo: 29,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 15,3 cm

**25 BLOQUES POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248502901** **CON SAL: 18411248502918**

**PAL:** Peso neto total: 680 kg Peso bruto total: 728 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,37 m Paletización: 8 filas x 17 cajas. Código de barras: EAN128

**136 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Minucha Cubo 10 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **B9: NORMAL** **B9S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina Vegetal 3/4 en Cubo de 10 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 539 kcal/100 g - 2.219 kJ/100 grasa: 60%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 27%; SFC 30° 9%; SFC 35° 5%; acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 40\%$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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

**INFORMACIÓN GENERAL:** **apropiado para vegetarianos**

**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. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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: 8411248502218** **CON SAL: 8411248502225**

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

60 CALDEROS POR PALET





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Minucha Cubo 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **B10: NORMAL**

**B10S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina Vegetal 3/4 en Cubo de 5 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 539 kcal/100 g - 2.219 kJ/100 grasa: 60%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 27%; SFC 30° 9%; SFC 35° 5%; acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 40\%$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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

**INFORMACIÓN GENERAL:** **apropiado para vegetarianos**

**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. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,23 kg Largo: 22 cm Ancho: 22 cm Alto: 19,6 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248502232** **CON SAL: 8411248502249**

**EDU:** Peso neto total: 20 kg Peso bruto total: 21,39 kg Largo: 45 cm Ancho: 22,5 cm Alto: 40 cm

4 CUBOS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248502239** **CON SAL: 18411248502246**

**PAL:** Peso neto total: 560 kg Peso bruto total: 615 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 4 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

28 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Minucha Cubo 2 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **B11: NORMAL**

**B11S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina Vegetal 3/4 en Cubo de 2 kg

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 539 kcal/100 g - 2.219 kJ/100 grasa: 60%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 27%; SFC 30° 9%; SFC 35° 5%; acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 40\%$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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 0/25g; listeria monocytogenes 0/25 g

**INFORMACIÓN GENERAL:** **apropiado para vegetarianos**

**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. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 2 kg Peso bruto: 2,1 kg Largo: 17 cm Ancho: 17 cm Alto: 16 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248502256** **CON SAL: 8411248502164**

**EDU:** Peso neto total: 12 kg Peso bruto total: 13,07 kg Largo: 53,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 32 cm

6 CUBOS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248502253** **CON SAL: 18411248502161**

**PAL:** Peso neto total: 480 kg Peso bruto total: 540 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 5 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

40 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Minucha Jarrita 350 g

**IDENTIFICACIÓN:** **B15: NORMAL** **B15S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** margarina Vegetal 3/4 en Jarrita de 350 g

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

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 539 kcal/100 g - 2.219 kJ/100 g grasa: 60%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 27%; SFC 30° 9%; SFC 35° 5%; acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 40\%$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8%**); color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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

**INFORMACIÓN GENERAL:** **apropiado para vegetarianos**

**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. Cacahuates y productos derivados NO. Frutos de cáscara y productos derivados NO. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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 y etiqueta papel. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 350 g Peso bruto: 400 g Largo: 8,4 cm Ancho: 8,4 cm Alto: 9 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248502157** **CON SAL: 8411248502154**

**EDU:** Peso neto total: 13,65 kg Peso bruto total: 15,6 kg Largo: 38,5 cm Ancho: 26 cm Alto: 26 cm

39 JARRITAS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248502140** **CON SAL: 18411248502147**

**PAL:** Peso neto total: 737,1 kg Peso bruto total: 862,4 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,70 m Paletización: 6 filas x 9 cajas. Código de barras: EAN128

54 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Bote 260 g

**IDENTIFICACIÓN:** C12: NORMAL, C12S: CON SAL, C12D: DULCE

**DESCRIPCIÓN:** margarina vegetal en Bote de 260 g

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** aceites vegetales, grasas vegetales, grasas vegetales hidrogenadas, agua, ( Normal: Sal 0,2%, Con Sal: Sal 2%, Dulce: Azúcar 5%). **OTROS:** emulgentes (mono-y diglicéridos grasos E471), acidulante (ácido cítrico E330); conservante (sorbato de potásico E202); aromas; colorante (  $\beta$  -caroteno E160a(ii))

**INFORMACION NUTRICIONAL:** valor energético: 721 - 733 kcal/100 g - 2.962 – 3011 kJ /100 grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 11%; SFC 30° 6%; SFC 35° 3%; acidez (grasa fresca)  $\leq$  0.5; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq$  20%; (Sodio: Normal 0,2%, Con Sal 1,8%, Sacarosa 5%) color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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

**INFORMACIÓN GENERAL:** apropiado para vegetarianos

**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. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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, DULCE 12 meses

**EMBALAJE:** primario - plástico alimentario y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 260 g Peso bruto: 295 g Largo: 7 cm Ancho: 4,6 cm Alto: 20 cm Código de barras:

**NORMAL:** 8411248502263 **CON SAL:** 8411248502133 **DULCE:** 8411248502126

**EDU:** neto total: 8,32 kg Peso bruto total: 9,85 kg Largo: 38,5 cm Ancho: 26 cm Alto: 26 cm Código de barras:

**NORMAL:** 18411248502260 **CON SAL:** 18411248502130 **DULCE:** 8411248502123

32 BOTES POR CAJA

**PAL:** Peso neto total: 449,3 kg Peso bruto total: 552 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,70 m Paletización: 6 filas x 9 cajas. Código de barras: EAN128

54 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina Sobres 10 g

**IDENTIFICACIÓN:** C13: NORMAL

C13S: CON SAL

**DESCRIPCIÓN:** margarina vegetal en Sobres de 10 g

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** aceites vegetales, grasas vegetales, grasas vegetales hidrogenadas, agua, ( Normal: Sal 0,2%, Con Sal: Sal 2%). **OTROS:** emulgentes (mono-y diglicéridos grasos E471), acidulante (ácido cítrico E330); conservante (sorbato de potásico E202); aromas; colorante (  $\beta$  -caroteno E160a(ii))

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 721 kcal/100g-2.962 kJ/100 grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 11%; SFC 30° 6%; SFC 35° 3%; acidez (grasa fresca)  $\leq$  0.5; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq$  20%; (Sodio: Normal 0,2%, Con Sal 1,8%) color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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

**INFORMACIÓN GENERAL:** apropiado para vegetarianos

**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. Leche 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. Soja y productos derivados NO. Anhídrido sulfuroso y sulfitos ( $>10$  mg/kg o 10/mg/l expresado como SO<sub>2</sub>)

**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 - POLYSKIN XLLD B.O. 12/60 M. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 10 g Peso bruto: 10,06 g Largo: 4,5 cm Ancho: 1 cm Alto: 8 cm CU: Código de barras: EAN13: UNICO: 8411248502287

**EDU:** Peso neto total: 1 kg Peso bruto total: 1,130 kg Largo: 24 cm Ancho: 17 cm Alto: 7,3 cm Caja 100 SOBRES. Código de barras: EAN13 – UNICO 8411248502300. **EDU(2)** Peso neto total: 7 kg Peso bruto total: 8,32 kg Largo: 38,5 cm Ancho: 26 cm Alto: 26 cm Caja 7 x 100 SOBRES. Código de barras: EAN14-

**NORMAL:** 18411248502307 **CON SAL:** 18411248502307

**PAL:** Peso neto total: 378 kg Peso bruto total: 469,3 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,7 m Paletización: 6 filas x 9 cajas. Código de barras: EAN128

54 CAJAS POR PALET





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “A” Bloque 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D5A: NORMAL** **D5AS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo A en Bloque de 5 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 (  $\beta$ -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)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; Humedad  $\leq 20\%$ ; sodio: **Normal 0,4%, Con Sal 1,8%**; color ( $\beta$ -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 SO<sub>2</sub>). **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 - papel sulfurizado y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,022 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 13 cm Alto: 13,5 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248503017** **CON SAL: 8411248503024**

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,392 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

**2 BLOQUES POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248503014** **CON SAL: 18411248503021**

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m Paletización: 8 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**64 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “B” Bloque 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D5B: NORMAL** **D5BS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo B en Bloque de 5 kg

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** margarina vegetal 70% (aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenadas), mantequilla 30%, 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 O<sub>2</sub>/kg; humedad ≤ 20%; sodio **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 ≤ 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 SO<sub>2</sub>). **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 - papel sulfurizado y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,022 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 13 cm Alto: 13,5 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248503031** **CON SAL: 8411248503048**

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,392 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

**2 BLOQUES POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248503038** **CON SAL: 18411248503045**

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m Paletización: 8 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**64 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “A” Bloque 1 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D6A: NORMAL** **D6AS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo A en Bloque de 1 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 (  $\beta$  -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)  $\leq$  0.5; peróxidos (grasa fresca) <1,0 meq 02/kg; humedad  $\leq$  20%; **Normal 0,4%**, **Con Sal 1,8%**; color ( $\beta$ -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 SO<sub>2</sub>). **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 - papel aluminio y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 1 kg Peso bruto: 1,006 kg Largo: 17,5 cm Ancho: 8,7 cm Alto: 7,2 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248503055** **CON SAL: 8411248503062**

**EDU:** neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,273 kg Largo: 36,7 cm Ancho: 18,5 cm Alto: 17,5 cm

10 BLOQUES POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248503052** **CON SAL: 18411248503069**

**PAL:** Peso neto total: 600 kg Peso bruto total: 615,75 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,03 m Paletización: 5 filas x 12 cajas. Código de barras: EAN128

60 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “B” Bloque 1 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D6B: NORMAL**      **D6BS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo A en Bloque de 1 kg

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** margarina vegetal 70% (aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenadas), mantequilla 30%, 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 O<sub>2</sub>/kg; humedad ≤ 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 ≤ 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 SO<sub>2</sub>). **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 - papel aluminio y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 1 kg Peso bruto: 1,006 kg Largo: 17,5 cm Ancho: 8,7 cm Alto: 7,2 cm

Código de barras:      **NORMAL: 8411248503079**      **CON SAL: 8411248503086**

**EDU:** neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,273 kg Largo: 36,7 cm Ancho: 18,5 cm Alto: 17,5 cm

**10 BLOQUES POR CAJA**

Código de barras:      **NORMAL: 18411248503076**      **CON SAL: 18411248503083**

**PAL:** Peso neto total: 600 kg Peso bruto total: 615,75 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,03 m Paletización: 5 filas x 12 cajas. Código de barras: EAN128

**60 CAJAS POR PALET**



# 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 (  $\beta$  -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)  $\leq$  0.5; peróxidos (grasa fresca) <1,0 meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq$  20%; **Normal 0,4%**, **Con Sal 1,8%**; color ( $\beta$ -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 SO<sub>2</sub>). **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





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “B” Cubo 10 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D9B: NORMAL** **D9BS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo B en Cubo de 5 kg

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** margarina vegetal 70% (aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenadas), mantequilla 30%, 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 (  $\beta$  -caroteno E160a(ii))

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100vg - 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)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; **Normal 0,4%, Con Sal 1,8%**. Color ( $\beta$ -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 SO<sub>2</sub>). **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: 8411248503116** **CON SAL: 8411248503123**

**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



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “A” Cubo 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D10A: NORMAL** **D10AS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo A en Cubo de 5 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 (  $\beta$  -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)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; Humedad  $\leq 20\%$ ; **Normal 0,4%, Con Sal 1,8%**; color ( $\beta$ -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 SO<sub>2</sub>). **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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,23 kg Largo: 22 cm Ancho: 22 cm Alto: 19,6 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248503130** **CON SAL: 8411248503147**

**EDU:** Peso neto total: 20 kg Peso bruto total: 21,39 kg Largo: 45 cm Ancho: 22,5 cm Alto: 40 cm

**4 CUBOS POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248503137** **CON SAL: 18411248503144**

**PAL:** Peso neto total: 560 kg Peso bruto total: 615 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 4 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

**28 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “B” Cubo 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D10B: NORMAL** **D10BS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo B en Cubo de 5 kg

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** margarina vegetal 70% (aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenadas), mantequilla 30%, 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 (  $\beta$ -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)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq O<sub>2</sub>/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; **Normal 0,4%, Con Sal 1,8%**; color ( $\beta$ -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 SO<sub>2</sub>). **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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,23 kg Largo: 22 cm Ancho: 22 cm Alto: 19,6 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248503154** **CON SAL: 8411248503161**

**EDU:** Peso neto total: 20 kg Peso bruto total: 21,39 kg Largo: 45 cm Ancho: 22,5 cm Alto: 40 cm

4 CUBOS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248503151** **CON SAL: 18411248503168**

**PAL:** Peso neto total: 560 kg Peso bruto total: 615 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 4 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

28 CAJAS POR PALET

# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “A” Cubo 2 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D11A: NORMAL** **D11AS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo A en Cubo de 2 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 ≤ 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 ≤ 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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 2 kg Peso bruto: 2,1 kg Largo: 17 cm Ancho: 17 cm Alto: 16 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248503178** **CON SAL: 8411248503185**

**EDU:** Peso neto total: 12 kg Peso bruto total: 13,07 kg Largo: 53,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 32 cm

**6 CUBOS POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248503175** **CON SAL: 18411248503182**

**PAL:** Peso neto total: 480 kg Peso bruto total: 540 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 5 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**40 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Crema Láctea “B” Cubo 2 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **D11B: NORMAL**    **D11BS: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** preparado graso Tipo B en Cubo de 2 kg

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** margarina vegetal 70% (aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenadas), mantequilla 30%, 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 O<sub>2</sub>/kg; humedad ≤ 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 ≤ 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 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI. Leche y productos derivados SI**

**IDENTIFICACION:** 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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 2 kg Peso bruto: 2,1 kg Largo: 17 cm Ancho: 17 cm Alto: 16 cm

Código de barras:    **NORMAL: 8411248503192.**    **CON SAL: 8411248503208**

**EDU:** Peso neto total: 12 kg Peso bruto total: 13,07 kg Largo: 53,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 32 cm

**6 CUBOS POR CAJA**

Código de barras:    **NORMAL: 18411248503199**    **CON SAL: 18411248503205**

**PAL:** Peso neto total: 480 kg Peso bruto total: 540 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 5 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**40 CAJAS POR PALET**





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Productos Anhidros Bolsa 10 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **F4A**, **F4B**, **F4C**, **F4D**.

**DESCRIPCIÓN:** grasas anhidras en Bolsa 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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). **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 - bolsa plástico. Secundario - cartón ondulado. Terciario - Film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 10 kg Peso bruto: 10,021 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm Código de barras:

**A:** 8411248504014. **B:** 8411248504021. **C:** 8411248504038. **D:** 8411248504045

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,365 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm Código de barras:

**A:** 18411248504011. **B:** 18411248504028. **C:** 18411248504035. **D:** 18411248504042

1 BLOQUE POR CAJA

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m Paletización: 8 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

64 CAJAS POR PALET



# 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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). **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

# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Productos Anhidros Cubo 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **F10A**, **F10B**, **F10C**, **F10D**.

**DESCRIPCIÓN:** grasas anhidras en Cubo de 5 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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>0, 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 SO<sub>2</sub>). **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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet.

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

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,23 kg Largo: 22 cm Ancho: 22 cm Alto: 19,6 cm Código de barras:

**A:** 8411248504090. **B:** 8411248504106. **C:** 8411248504113. **D:** 8411248504120

**EDU:** Peso neto total: 20 kg Peso bruto total: 21,39 kg Largo: 45 cm Ancho: 22,5 cm Alto: 40 cm Código de barras:

**A:** 18411248504097. **B:** 18411248504103. **C:** 18411248504110. **D:** 18411248504127

**4 CUBOS POR CAJA**

**PAL:** Peso neto total: 560 kg Peso bruto total: 615 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 4 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

**28 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Productos Anhidros Cubo 2 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **F11A**, **F11B**, **F11C**, **F11D**.

**DESCRIPCIÓN:** grasas anhidras en Cubo de 2 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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, Staph. aureus <10<sup>2</sup>0, 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 SO<sub>2</sub>). **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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 2 kg Peso bruto: 2,1 kg Largo: 17 cm Ancho: 17 cm Alto: 16 cm Código de barras:

**A:** 8411248504137. **B:** 8411248504144. **C:** 8411248504151. **D:** 8411248504168

**EDU:** Peso neto total: 12 kg Peso bruto total: 13,07 kg Largo: 53,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 32 cm Código de barras:

**A:** 18411248504134. **B:** 18411248504141. **C:** 18411248504158. **D:** 18411248504165

**6 CUBOS POR CAJA**

**PAL:** Peso neto total: 480 kg Peso bruto total: 540 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 5 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**40 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Productos Anhidros en Pellas

**IDENTIFICACIÓN:** F14A, F14B, F14C, F14D.

**DESCRIPCIÓN:** grasas anhidras en Pellas

**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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). **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 - vejiga de cerdo desecada. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto, bruto y dimensiones variables: ±2 a 3,5 kg. Código de barras:

**A:** 8411248504175. **B:** 8411248504182. **C:** 8411248504199. **D:** 8411248504205

**EDU:** Peso neto y bruto variable. ± 4 a 7 kg Largo: 32,3 cm Ancho: 23 cm Alto: 31,7 cm. Código de barras:

**A:** 18411248504172. **B:** 18411248504189. **C:** 18411248504196. **D:** 18411248504202

2 PELLAS POR CAJA

**PAL:** Peso neto total ..... kg, Peso bruto total: ± 260 – 400 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,72 m Paletización: 5 filas x 12 cajas. Código de barras: EAN128

60 CAJAS POR PALET





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Lata 500 g

**IDENTIFICACIÓN:** **E2: NORMAL** **E2S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla en lata de 500 g

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq.De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (**Normal 0,4%, Con Sal 2%**)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100 g - 2.949kj/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas <0,15; peróxidos <10 ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ . Sodio (**Normal 0,2%, Con Sal 1,8**)

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - hojalata. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 500 g Peso bruto: 589 g Largo: 10 cm Ancho: 10 cm Alto: 8,8 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248250515.** **CON SAL: 8411248250011**

**EDU:** Peso neto total: 5 kg Peso bruto total 6,056 kg Largo: 51,4 cm Ancho: 20,5 cm Alto: 8,8 cm

10 LATAS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248250512.** **CON SAL: 18411248250017**

**PAL:** Peso neto total: 525 kg Peso bruto total: 656 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,46 m  
Paletización: 15 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

105 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Lata 250 g

**IDENTIFICACIÓN:** **E3: NORMAL** **E3S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla en lata de 250 g

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq.De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (**Normal 0,4%**, **Con Sal 2%**)

**INFORMACION NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100 g - 2.949kj/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas  $<0,15$ ; peróxidos  $<10$ ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ ; sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8**)

**INFORMACION MICROBIOLÓGICA:** mohos  $<10^2$ , coliformes  $<10^2$ , staph. aureus  $<10^2$ , 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - hojalata. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 250 g Peso bruto: 318 g Largo: 10 cm Ancho: 10 cm Alto: 4,3 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248250027** **CON SAL: 8411248250034**

**EDU:** Peso neto total: 5 kg Peso bruto total 6,53 kg Largo: 52,4 cm Ancho: 20,5 cm Alto: 9,5 cm

20 LATAS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248250024** **CON SAL: 18411248250031**

**PAL:** Peso neto total: 525 kg Peso bruto total: 705,65 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,57 m Paletización: 15 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

105 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Bloque 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **E5: NORMAL** **E5S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla en Bloque de 5 kg

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq.De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (**Normal 0,4%**, **Con Sal 2%**)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100 g - 2.949kj/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas <0,15; peróxidos <10 ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ .Sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8**)

**INFORMACION MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - hojalata. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,022 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 13 cm Alto: 13,5 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248250041** **CON SAL: 8411248250058**

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,392 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

**2 BLOQUES POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248250048** **CON SAL: 18411248250055**

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m  
Paletización: 8 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**64 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Bloque 1 kg

**IDENTIFICACIÓN:** E6: NORMAL E6S: CON SAL

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla en Bloque de 1 kg

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq.De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (Normal 0,4%, Con Sal 2%)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100 g - 2.949kj/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas <0,15; peróxidos <10 ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ .Sodio (Normal 0,2%, Con Sal 1,8)

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** Temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - hojalata. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 1 kg Peso bruto: 1,006 kg Largo: 17,5 cm Ancho: 8,7 cm Alto: 7,2 cm

**Código de barras:** NORMAL: 8411248250065 CON SAL: 8411248250072

**EDU:** neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,273 kg Largo: 36,7 cm Ancho: 18,5 cm Alto: 17,5 cm

10 BLOQUES POR CAJA

**Código de barras:** NORMAL: 18411248250062 CON SAL: 18411248250079

**PAL:** Peso neto total: 600 kg Peso bruto total: 615,75 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,03 m  
Paletización: 5 filas x 12 cajas. Código de barras: EAN128

60 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Bloque 500 g

**IDENTIFICACIÓN:** **E7: NORMAL** **E7S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla en Bloque de 500 g

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100 g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq. De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (**Normal 0,4%**, **Con Sal 2%**)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100g - 2.949kJ/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas <0,15; peróxidos <10 ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ . Sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8**)

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - plástico alimentario PP. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 500 g Peso bruto: 506 g Largo: 14,7 cm Ancho: 8,5 cm Alto: 5 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248250089** **CON SAL: 8411248250096**

**EDU:** : Peso neto total: 5 kg Peso bruto total: 5,205 kg Largo: 29,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 15,3 cm

10 BLOQUES POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248250086** **CON SAL: 18411248250093**

**PAL:** Peso neto total: 680 kg Peso bruto total: 728 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,37 m Paletización: 8 filas x 17 cajas. Código de barras: EAN128

136 CAJAS POR PALET





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Bloque 200 g

**IDENTIFICACIÓN:** **E8: NORMAL** **E8S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla en Bloque de 200 g

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq. De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (**Normal 0,4%**, **Con Sal 2%**)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100g - 2.949kJ/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas <0,15; peróxidos <10 ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ . Sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8**)

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - plástico alimenticio PP. Secundario - cartón ondulado. Terciario - Film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 200 g Peso bruto: 202 g Largo: 12,5 cm Ancho: 8 cm Alto: 3 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248250148** **CON SAL: 8411248250232**

**EDU :** : Peso neto total: 5 kg Peso bruto total: 5,205 kg Largo: 29,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 15,3 cm

25 BLOQUES POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248250147** **CON SAL: 18411248250239**

**PAL:** Peso neto total: 680 kg Peso bruto total: 728 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,37 m Paletización: 8 filas x 17 cajas. Código de barras: EAN128

136 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Cubo 10 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **E9: NORMAL** **E9S: CON SAL**

**DESCRIPCION:** mantequilla en Cubo de 5 kg

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq. De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (**Normal 0,4%**, **Con Sal 2%**)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100 g - 2.949kJ/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas <0,15; peróxidos <10 ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ . Sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8**)

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - plástico alimentario PP. 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: 8411248250164** **CON SAL: 8411248250171**

**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



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Cubo 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **E10: NORMAL** **E10S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla en Cubo de 5 kg

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq. De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (**Normal 0,4%, Con Sal 2%**)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100 g - 2.949kJ/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas <0,15; peróxidos <10 ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ . Sodio (**Normal 0,2%, Con Sal 1,8**)

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - plástico alimentario PP. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,23 kg Largo: 22 cm Ancho: 22 cm Alto: 19,6 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248250188** **CON SAL: 8411248250195**

**EDU:** Peso neto total: 20 kg Peso bruto total: 21,39 kg Largo: 45 cm Ancho: 22,5 cm Alto: 40 cm

**4 CUBOS POR CAJA**

Código de barras: **NORMAL: 18411248250185** **CON SAL: 18411248250192**

**PAL:** Peso neto total: 560 kg Peso bruto total: 615 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 4 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

**28 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Arias Tascón Cubo 2 kg

**IDENTIFICACIÓN:** **E11: NORMAL** **E11S: CON SAL**

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla en Cubo de 2 kg

**INGREDIENTES:** grasa de leche 80%, agua <16%, sólidos no grasos de la leche 2%, acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0,3%, índice de peróxido (meq. De peróxido/kg de materia grasa), máximo 1,0. Sal (**Normal 0,4%**, **Con Sal 2%**)

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 717 kcal/100 g - 2.949kj/100 grasa: 81,1%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** acidez Oleica  $\leq 0.35$ ; impurezas <0,15; peróxidos <10 ; fluidez Alta; humedad  $\leq 16$ ; cloruros %  $\leq 5$ . Sodio (**Normal 0,2%**, **Con Sal 1,8**)

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 8°C. Conservar en frío

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

**EMBALAJE:** primario - plástico alimentario PP. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 2 kg Peso bruto: 2,1 kg Largo: 17 cm Ancho: 17 cm Alto: 16 cm

Código de barras: **NORMAL: 8411248250201** **CON SAL: 8411248500214**

**EDU:** Peso neto total: 12 kg Peso bruto total: 13,07 kg Largo: 53,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 32 cm

6 CUBOS POR CAJA

Código de barras: **NORMAL: 18411248250208** **CON SAL: 18411248500215**

**PAL:** Peso neto total: 480 kg Peso bruto total: 540 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 5 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

40 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla Concentrada Bolsa 10 kg

**IDENTIFICACIÓN:** G4

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla concentrada en Bolsa 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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). Soja y productos derivados NO. **Leche y productos derivados SI**

**IDENTIFICACION:** 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 - bolsa plástico. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 10 kg Peso bruto: 10,021 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

Código de barras: 8411248250249

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,365 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

1 BLOQUE POR CAJA

Código de barras: 18411248250246

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m Paletización: 8 filas x 8 cajas.Código de barras: EAN128

64 CAJAS POR PALET



# 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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). 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





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla concentrada Cubo 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** G10

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla concentrada en Cubo de 5 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 cmarillo brillante. OLOR: fuerte a mantequilla

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:** mohos <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>0, 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 SO<sub>2</sub>). 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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,23 kg Largo: 22 cm Ancho: 22 cm Alto: 19,6 cm

Código de barras: 8411248250256

**EDU:** Peso neto total: 20 kg Peso bruto total: 21,39 kg Largo: 45 cm Ancho: 22,5 cm Alto: 40 cm

4 CUBOS POR CAJA

Código de barras: 18411248250253

**PAL:** Peso neto total: 560 kg Peso bruto total: 615 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 4 filas x 7 cajas. Código de barras: EAN128

28 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla concentrada Cubo 2 kg

**IDENTIFICACIÓN:** G11

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla concentrada en Cubo de 2 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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). 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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto: 2 kg Peso bruto: 2,1 kg Largo: 17 cm Ancho: 17 cm Alto: 16 cm

Código de barras: 8411248250263

**EDU:** Peso neto total: 12 kg Peso bruto total: 13,07 kg Largo: 53,5 cm Ancho: 17,5 cm Alto: 32 cm

6 CUBOS POR CAJA

Código de barras: 18411248250260

**PAL:** Peso neto total: 480 kg Peso bruto total: 540 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,80 m Alto: 1,74 m Paletización: 5 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

40 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla concentrada en Pellas

**IDENTIFICACIÓN:** G14

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla concentrada en Pellas

**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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>0, 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 SO<sub>2</sub>). 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 - vejiga de cerdo desecada. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** Peso neto, bruto y dimensiones variables: ±2 a 3,5 kg

Código de barras: 8411248250133

**EDU** Peso neto y bruto variable. ±4 a 7 kg Largo: 32,3 cm Ancho: 23 cm Alto: 31,7cm

2 PELLAS POR CAJA

Código de barras: 18411248250130

**PAL:** Peso neto total , Peso bruto total: ±260-400 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,72 m Paletización: 5 filas x 12 cajas. Código de barras: EAN128

60 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla concentrada Tuper 1,75 kg

**IDENTIFICACIÓN:** G16

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla concentrada en Tuper de 1,75 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 <10<sup>2</sup>, Coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). 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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** : Peso neto: 1,75 kg Peso bruto: 1,9 kg Largo: 21,3 cm Ancho: 21,3 cm Alto: 9,2 cm

Código de barras: 8411248250287

**EDU:** Peso neto total: 7 kg Peso bruto total: 8,02 kg Largo: 38,5 cm Ancho: 26 cm Alto: 26 cm

4 TUPER POR CAJA

Código de barras: 18411248250284

**PAL:** Peso neto total: 378 kg Peso bruto total: 433,1 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,70 m Paletización: 6 filas x 9 cajas. Código de barras: EAN128

54 CAJAS POR PALET



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Mantequilla concentrada Tarrina 250 g

**IDENTIFICACIÓN:** G17

**DESCRIPCIÓN:** mantequilla concentrada en Tarrina de 250 g

**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 <10<sup>2</sup>, coliformes <10<sup>2</sup>, staph. aureus <10<sup>2</sup>, 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 SO<sub>2</sub>). 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. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

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

**CU:** : Peso neto: 250 g Peso bruto: 262 g Largo: 10 cm Ancho: 10 cm Alto: 6,3 cm

**Código de barras:** 8411248250294

**EDU:** Peso neto total: 7,5 kg Peso bruto total: 8,18 kg Largo: 32,3 cm Ancho: 23cm Alto: 31,7cm

**30 TARRINAS POR CAJA**

**Código de barras:** 18411248250291

**PAL:** Peso neto total: 450 kg Peso bruto total: 510,8 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,72 m Paletización: 5 filas x 12 cajas. Código de barras: EAN128

**60 CAJAS POR PALET**



# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina de HOJALDRE Bloque 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** A5ARBC

**DESCRIPCIÓN:** margarina vegetal en Bloque de 5 kg

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenadas, agua, sal, (1%) **OTROS:** emulgentes (lecitina (soja), mono-y diglicéridos de ácidos grasos E471, E322), acidulante (ácido cítrico E330); aromas; colorante (  $\beta$  -caroteno E160a(ii))

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100 g - 2.961 kj/100 grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** RMN 20° 47%; RMN 30° 26%; RMN 17° 8%; **ácidos grasos:** saturados 41%, monoinsaturados 31%, poliinsaturados 7%, trans 6. Colesterol 0,841 mg/100 g acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq 02/kg; humedad  $\leq 19\%$ ; sodio 0,39%; color ( $\beta$ -Caroteno) 4 ppm. Sal 1%

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja y productos derivados SI**

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

**ALMACENAMIENTO:** temperatura: 2°C- 20°C, seco y oscuro

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE :** Fecha de consumo preferente 9 meses

**EMBALAJE:** primario - papel sulfurizado y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,022 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 13 cm Alto: 13,5 cm

Código de barras: 8411248505028

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,392 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

2 BLOQUES POR CAJA

Código de barras: 18411248505025

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m Paletización: 8 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

64 CAJAS POR PALET





# FICHA TÉCNICA



**DENOMINACIÓN:** Margarina de CREMA Bloque 5 kg

**IDENTIFICACIÓN:** A5ARS

**DESCRIPCIÓN:** margarina Mixta en Bloque de 5 kg

**PRINCIPALES INGREDIENTES:** grasas animales, aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenadas, agua, sal, (0,4%) **OTROS:** emulgentes (lecitina (soja), mono-y diglicéridos de ácidos grasos E471, E322), acidulante (ácido cítrico E330); conservante (sorbato de potásico E202); aromas; colorante (  $\beta$  -caroteno E160a(ii))

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:** valor energético: 720 kcal/100vg - 2.962 kJ/100 grasa: 80%

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:** SFC 20° 28%; SFC 30° 15%; SFC 35° 8%; **ácidos grasos:** saturados 34%, monoinsaturados 35%, poliinsaturados 13%, trans 2,2. Colesterol 256,19 mg/100 g acidez (grasa fresca)  $\leq 0.5$ ; peróxidos (grasa fresca)  $<1,0$  meq 02/kg; humedad  $\leq 20\%$ ; Sodio 0,2%; color ( $\beta$ -Caroteno) 9 ppm.

**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. Leche 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 SO<sub>2</sub>). **Soja 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 :** Fecha de consumo preferente 9 meses

**EMBALAJE:** primario - papel sulfurizado y etiqueta. Secundario - cartón ondulado. Terciario - film estirable, Europalet

**DIMENSIONES:** "CU" Unidad de consumo. "EDU" Unidad de distribución "PAL" Pallet

**CU:** Peso neto: 5 kg Peso bruto: 5,022 kg Largo: 33,5 cm Ancho: 13 cm Alto: 13,5 cm

Código de barras: 8411248505011

**EDU:** Peso neto total: 10 kg Peso bruto total: 10,392 kg Largo: 33,5 cm. Ancho: 27,5 cm Alto: 13,5 cm

**2 BLOQUES POR CAJA**

Código de barras: 18411248505018

**PAL:** Peso neto total: 640 kg Peso bruto total: 665 kg Largo: 1,2 m Ancho: 0,8 m Alto: 1,28 m Paletización: 8 filas x 8 cajas. Código de barras: EAN128

**64 CAJAS POR PALET**