



ILAS SA


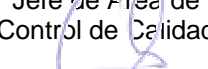
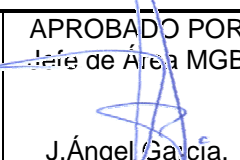
FICHA DE PRODUCTO

Código: FP 92014-92005-92115 92006

Página 1

FABRICA: ANLEO S/N, TELEFONO: 985 47 36 00
FAX: 985 47 34 69 33719 NAVIA - ASTURIAS

PRODUCTO	MANTEQUILLA		
DENOMINACIÓN LEGAL	MANTEQUILLA		
MARCA/ CLIENTE	RENY PICOT		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	Microtarrinas de 8,25g, 10g y 15g		
CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES	ENVASE	PESO NETO: 8,25g – 10g – 15g	
		PESO BRUTO: 9,4g – 11,2g – 16,2g	
	EMBALAJE	Nº UNIDADES: 208 (8,25g) – 96 y 208 (10g) - 144 (15g)	
		PESO NETO: 1,71Kg (8,25g) – 0,96Kg y 2,08Kg (10g) – 2,16Kg (15g)	
		PESO BRUTO: 2,13Kg (8,25g) – 1,16Kg y 2,49Kg (10g) – 2,49Kg (15g)	
	PALETIZADO	DIMENSIONES: 800 x 1200 x 1500 mm.	
		Nº UNIDADES: 180 (20 cajas/capa x 9 capas/palet) (8,25g, 10g de 208 u y 15g) 420 estuches en grupos de 14 (10 grupos/capa x 3 capas/palet) (10g)	
		PESO NETO: 308,8Kg (8,25g) – 403,2Kg y 374,4Kg (10g) – 388,8Kg (15g)	
PESO BRUTO: 383,6Kg (8,25g) – 490,2Kg y 448,1Kg (10g) – 449,2Kg (15g)			
LOTE	Código numérico formado por el día correlativo de envasado del año, seguido de la última cifra de éste		
CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD	12 meses a partir del día de fabricación Inscripción: mes y año Forma de marcado: huecograbado en envase y tampón o inyección de tinta en embalajes		
INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO	Conservar en refrigeración entre 0 y +5°C.		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	Color amarillo uniforme más o menos intenso. Sabor y olor característicos Consistencia sólida y homogénea		
CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS	Materia grasa	≥ 82 %	
	Humedad	≤ 16 %	
	Extracto seco magro	≤ 2 %	
	pH	4.85 – 5.35	
	Acidez oleica	≤ 0.35 %	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Coliformes	<10 u.f.c/g	
	Mohos	<10 u.f.c/g	
	Levaduras	<100 u.f.c/g	
	<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	
	<i>Listeria</i>	Ausencia/g	
	<i>Escherichia coli</i>	Ausencia/g	
CONTAMINANTES Y PESTICIDAS	El producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones. Reglamento (UE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus posteriores modificaciones.		

EDICIÓN	Nº REVISIÓN	EDITADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Julio 2015	7	Responsable Control de Calidad Área MGB  Jorge Pérez	Jefe de Área de Control de Calidad  Cristina García	Jefe de Área MGB  J. Ángel García.

LISTA DE INGREDIENTES	Nata y fermentos lácticos			
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Valor energético	745 Kcal (3061 Kj)		
	Grasas	82g		
	Saturadas	54g		
	Proteínas	0,6g		
	Hidratos de carbono	1g		
	De los cuales azúcar	1g		
Sal	0,05g			
CÓDIGO EAN (ENVASE)				
CÓDIGO EAN (EMBALAJE)	8410379820147 - 8410379921158 - 8410379920052 - 8410379820062			
DESCRIPCIÓN ENVASE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Tarrina de poliestireno / copoliéster amorfo Cierre de poliéster y polietileno de baja densidad Largo 57 mm x ancho 44 mm x alto 10 mm (8,25g y 10g) Largo 57 mm x ancho 44 mm x alto 15 mm (15g)			
DESCRIPCIÓN EMBALAJE (Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)	Contenedor de cartón 235 x 170 x 146 mm (8,25g, 10g de 208u y 15g) 235 x 170 x 68 mm (10g de 96u)			
INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE	El material de envase de este producto es conforme a: Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones. Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.			
IONIZACIÓN	El producto no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación ionizante.			
EXIGENCIAS DEL CLIENTE (Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos)				
OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS) (Reglamentos (CE) 1829/2003 y (CE) 1830/2003)	Este producto no está genéticamente modificado ni contiene ingredientes, aditivos, aromas u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Si hubiera una contaminación accidental de OGM ésta no superará los umbrales establecidos en el Reglamento 1829/2003.			
ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011)	Cereales que contienen gluten o derivados	No	Nueces o derivados	No
	Crustáceos o derivados	No	Apio o derivados	No
	Huevos o derivados	No	Mostaza o derivados	No
	Pescado o derivados	No	Sésamo o derivados	No
	Cacahuets o derivados	No	SO ₂ concentración mayor de 10 mg/Kg o 10 mg/l	No
	Soja o derivados	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
	Leche (incluyendo lactosa) o derivados	SI	Moluscos y productos a base de moluscos.	No