



ILAS SA

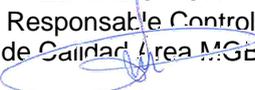
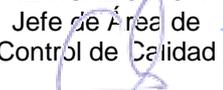
# FICHA DE PRODUCTO

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

<b>PRODUCTO</b>	MANTEQUILLA		
<b>DENOMINACIÓN LEGAL</b>	MANTEQUILLA		
<b>MARCA/ CLIENTE</b>	RENY PICOT		
<b>PRESENTACIÓN COMERCIAL</b>	Microtarrinas de 8,25g, 10g y 15g		
<b>CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES</b>	<b>ENVASE</b>	<b>PESO NETO:</b> 8,25g – 10g – 15g	
		<b>PESO BRUTO:</b> 9,4g – 11,2g – 16,2g	
	<b>EMBALAJE</b>	<b>Nº UNIDADES:</b> 208 (8,25g) – 96 y 208 (10g) - 144 (15g)	
		<b>PESO NETO:</b> 1,71Kg (8,25g) – 0,96Kg y 2,08Kg (10g) – 2,16Kg (15g) <b>PESO BRUTO:</b> 2,13Kg (8,25g) – 1,16Kg y 2,49Kg (10g) – 2,49Kg (15g)	
	<b>PALETIZADO</b>	<b>DIMENSIONES:</b> 800 x 1200 x 1500 mm.	
		<b>Nº UNIDADES:</b> 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)	
		<b>PESO NETO:</b> 308,8Kg (8,25g) – 403,2Kg y 374,4Kg (10g) – 388,8Kg (15g)	
		<b>PESO BRUTO:</b> 383,6Kg (8,25g) – 490,2Kg y 448,1Kg (10g) – 449,2Kg (15g)	
<b>LOTE</b>	Código numérico formado por el día correlativo de envasado del año, seguido de la última cifra de éste		
<b>CONSUMO PREFERENTE O CADUCIDAD</b>	12 meses a partir del día de fabricación Inscripción: mes y año <b>Forma de marcado:</b> huecograbado en envase y tampón o inyección de tinta en embalajes		
<b>INSTRUCCIONES DE CONSERVACION Y MODO DE EMPLEO</b>	Conservar en refrigeración entre 0 y +5°C.		
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS</b>	Color amarillo uniforme más o menos intenso. Sabor y olor característicos Consistencia sólida y homogénea		
<b>CARACTERÍSTICAS FISICO QUIMICAS</b>	Materia grasa	≥ 82 %	
	Humedad	≤ 16 %	
	Extracto seco magro	≤ 2 %	
	pH	4.85 – 5.35	
	Acidez oleica	≤ 0.35 %	
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	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	
<b>CONTAMINANTES Y PESTICIDAS</b>	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.		

<b>EDICIÓN</b>	<b>Nº REVISIÓN</b>	<b>EDITADO POR</b>	<b>REVISADO POR</b>	<b>APROBADO POR</b>
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.

<b>LISTA DE INGREDIENTES</b>	<b>Nata y fermentos lácticos</b>			
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	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			
<b>CÓDIGO EAN (ENVASE)</b>				
<b>CÓDIGO EAN (EMBALAJE)</b>	8410379820147 - 8410379921158 - 8410379920052 - 8410379820062			
<b>DESCRIPCIÓN ENVASE</b> (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)			
<b>DESCRIPCIÓN EMBALAJE</b> (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)			
<b>INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE</b>	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.			
<b>IONIZACIÓN</b>	El producto no ha sido sometido a ningún proceso de irradiación ionizante.			
<b>EXIGENCIAS DEL CLIENTE</b> (Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos)				
<b>OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS)</b> (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.			
<b>ALÉRGENOS PRESENTES EN EL PRODUCTO (ACORDES AL REGLAMENTO (UE) nº 1169/2011)</b>	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 <sub>2</sub> 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	<b>SI</b>	Moluscos y productos a base de moluscos.	No