



ILAS SA

# FICHA DE PRODUCTO

Código: FP 92102 - 92200

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>  | Pastillas de 250g y 1Kg   |  |   |  |
| <b>CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES</b>  | <b>ENVASE</b>   | <b>PESO NETO:</b> 250g / 1Kg                                     |   |  |
|  |   | <b>PESO BRUTO:</b> 253g / 1,006 Kg                               |   |  |
|  | <b>EMBALAJE</b>   | <b>Nº UNIDADES:</b> 20 / 10                                      |   |  |
|  |   | <b>PESO NETO:</b> 5Kg / 10Kg                                     |   |  |
|  | <b>PALETIZADO</b>   | <b>PESO BRUTO:</b> 5,21Kg / 10,31Kg                              |   |  |
|  |   | <b>DIMENSIONES:</b> 800 x 1200 x 1000 mm<br>800 x 1200 x 1400 mm |   |  |
| <b>Nº UNIDADES:</b> 100 (10 cajas/capa x 10 capas/palet)<br>70 (10 cajas/capa x 7 capas/palet) |   |  |   |  |
| <b>PESO NETO:</b> 500Kg - 700Kg  |   |  |   |  |
|  | <b>PESO BRUTO:</b> 521,0Kg / 722,1Kg (no incluye el palet)  |  |   |  |
| <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<br>Inscripción: mes y año<br><b>Forma de marcado:</b> inyección de tinta en envase y tampón o inyección de tinta en embalaje.  |  |   |  |
| <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.<br>Sabor y olor característicos<br>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>   | <3 ufc/g   |   |  |
| <b>CONTAMINANTES Y PESTICIDAS</b>  | El producto es conforme a:<br>Reglamento (UE) nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.<br>Reglamento (UE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas y sus posteriores modificaciones. |  |   |  |

|                             |                         |  |  |  |
|-----------------------------|-------------------------|--|--|--|
| <b>EDICIÓN</b><br>Mayo 2016 | <b>Nº REVISIÓN</b><br>8 | <b>EDITADO POR</b><br>Responsable Control de Calidad Area MGB<br>Jorge Pérez | <b>REVISADO POR</b><br>Jefe de Área de Control de Calidad<br>Cristina García | <b>APROBADO POR</b><br>Jefe de Área MGB<br>J.Ángel García. |
|-----------------------------|-------------------------|--|--|--|

|  |   |                    |   |    |
|--|---|--------------------|---|----|
| <b>LISTA DE INGREDIENTES</b>   | <b>Nata de leche</b> de vaca y fermentos lácticos   |                    |   |    |
| <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>   | 8410379921028 / 8410379922001   |                    |   |    |
| <b>CÓDIGO EAN (EMBALAJE)</b>   | 8410379821021 / 8410379822004   |                    |   |    |
| <b>DESCRIPCIÓN ENVASE</b><br>(Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)                  | Envuelta de aluminio, papel sulfurizado y polietileno.<br>108 x 63 x 39 mm (250g)<br>175 x 82 x 70 mm (1Kg)   |                    |   |    |
| <b>DESCRIPCIÓN EMBALAJE</b><br>(Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)                | Caja de cartón<br>320 x 225 x 85 mm (250g)<br>445 x 146 x 178 mm (1Kg)  |                    |   |    |
| <b>INFORMACIÓN SOBRE MATERIAL DE ENVASE</b>  | El material de envase de este producto es conforme a:<br>Reglamento (UE) nº 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos y sus posteriores modificaciones.<br>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><br>(Consignar cuando proceda: documentos a adjuntar, etiquetado especial, cuarentenas, vida útil, otros datos) |   |                    |   |    |
| <b>OGM (ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS)</b><br>(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 |