



ILAS SA

## FICHA DE PRODUCTO

Código: FP 92438

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 10g  |                                    |   |
| CARACTERÍSTICAS ENVASES/ EMBALAJES                | ENVASE  | PESO NETO: 10g                     |   |
|   |   | PESO BRUTO: 10,86g                 |   |
|   | EMBALAJE  | Nº UNIDADES: 100                   |   |
|   |   | PESO NETO: 1000 g                  |   |
|   | PALETIZADO  | PESO BRUTO: 1164g                  |   |
|   |   | DIMENSIONES: 800 x 1200 x 1700 mm. |   |
| Nº UNIDADES: 420 (21 cajas/capa x 20 capas/palet) |   |                                    |   |
| PESO NETO: 420Kg                                  |   |                                    |   |
|   | PESO BRUTO: 488,8 Kg (no incluye el palet)  |                                    |   |
| 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<br>Inscripción: día, mes y año<br><b>Forma de marcado:</b> 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.<br>Sabor y olor característicos<br>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:<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. |                                    |   |

|           |             |   |                                    |                  |
|-----------|-------------|---|------------------------------------|------------------|
| EDICIÓN   | Nº REVISIÓN | EDITADO POR                             | REVISADO POR                       | APROBADO POR     |
| Mayo 2019 | 0           | Responsable Control de Calidad Area MGB | Jefe de Área de Control de Calidad | Jefe de Área MGB |
|           |             | Jorge Pérez                             | Cristina García                    | J.Ángel García.  |

**ILAS SA****FICHA DE PRODUCTO**

Código: FP 92438

Página 2

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

|  |   |                    |   |    |
|--|---|--------------------|---|----|
| <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>   | 8410379924388   |                    |   |    |
| <b>DESCRIPCIÓN ENVASE</b><br>(Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)                  | Tarrina de poliestireno / copoliéster amorfo<br>Cierre de poliéster y polietileno de baja densidad<br>Largo 50 mm x ancho 36 mm x alto 13 mm  |                    |   |    |
| <b>DESCRIPCIÓN EMBALAJE</b><br>(Consignar cuando proceda: dimensiones, materiales, gramajes, impresión, otros datos, peso...)                | Contenedor de cartón (1-14490)<br>218 x 192 x 80 mm   |                    |   |    |
| <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 |

**ULTIMA PÁGINA**