



FICHA TECNICA

GRAN MORAVIA Mantequilla pat 1000 g

ST_ML_007.05

Fecha de revisión: 19/02/2024

Revisión n.º: 2

INFORMACIÓN GENERAL

DESCRIPCION	Producto con un contenido mínimo de materia grasa láctea entre el 82% y el 90%. El contenido máximo de agua es del 16 % y el contenido máximo de extracto seco no graso es del 2 % (según lo informado en el Reglamento (UE) n.º 1308/2013, anexo VII, PARTE VII y apéndice del anexo II).
INGREDIENTES	El producto envasado está hecho con mantequilla, nata fresca batida, Crema y cultivos lácticos seleccionados cuyas características coincidan con los valores analíticos fijados por la normativa vigente.
TRATAMIENTO	Sin tratamiento superficial.
PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS	Características Estructura homogénea, consistencia unttable con color pajizo pálido Cata Delicado y fresco
ORIGEN	Origen de la leche: UE
MODO DE USO	La temperatura de almacenamiento está entre 0°C y +4°C.
VIDA ÚTIL	120 días a partir de la fecha de embalaje



VALOR NUTRICIONAL (VALORES MEDIOS /100g)

ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR MEDIO
Energía	Kj	3090
Energía	Kcal	751
Grasas	g	83
de los cuales saturados	g	59
Carbohidratos	g	< 0,5
de los cuales azúcares	g	< 0,5
Proteína	g	0,6
Sal	g	< 0,01

REQUISITOS QUÍMICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Humedad	%	< 16
Acidez	% de ácido oleico	< 0,7
pH		5,0 - 6,0
Contenido de sólidos y no grasos de la leche	P/P	< 2
Grasa (%)	%	> 82

REQUERIMIENTOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR DE REFERENCIA
Coliformes totales	UFC/g	< 10
Escherichia coli	UFC/g	Ausente
Mohos	UFC/g	< 100
Levaduras	UFC/g	< 1000
Estafilococos coagulasa positivos	UFC/g	< 10
Listeria monocytogenes	/25 g	Ausente
Salmonella spp	/25 g	Ausente



FICHA TECNICA

GRAN MORAVIA Mantequilla pat 1000 g

ST_ML_007.05

Fecha de revisión: 19/02/2024

Revisión n.º: 2

LISTA DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presente	Contaminación cruzada	Fuente
Cereales que contienen gluten y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustáceos y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Huevos y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pescado y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cacahuets y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Leche y sus productos (incluida la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Leche
Frutos de cáscara y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Apio y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Productos de arena de semillas de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Altramuz y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moluscos y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mostaza y sus productos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

REQUISITOS LEGALES

APPCC

La empresa trabaja y opera de acuerdo con las normas comunitarias contenidas en el Paquete de Higiene Reg. 852/2004 y 853/2004 y las regulaciones asociadas. La empresa ha adoptado un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), con el fin de identificar las fases críticas para la seguridad y protección del consumidor. El sistema interno de trazabilidad, según el Reglamento 178/2002 y sucesivas actualizaciones, garantiza la trazabilidad de todos los productos.

TRAZABILIDAD

La trazabilidad del producto se basa en el número de lote L YXXX (Y año XXX día Julian calendario), impreso en el embalaje primario y secundario.

OMG

El producto no forma parte de los productos cubiertos por la regulación de los alimentos transgénicos, tal y como exigen los reglamentos CE n° 1830/2003 y 1829/2003, ya que se considera como un producto derivado de un proceso metabólico que convierte las materias primas. El producto no contiene OMG.

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no está tratado con radiaciones ionizantes.

PACKAGING

Todos los materiales en contacto con el producto deben respetar los requisitos legislativos.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Número de artículo	Ud/caja	Tipo	Descripción	Código EAN	Tamaño (largo x ancho x alto) mm	Peso del embalaje (g)	Caja/Capa	Capa/Pallet	Caja/Palet
007.05	12	Embalaje primario	Papel de sobremesa	8032618611875	177x100x60	8	14	4	56
		Embalaje secundario	Cartón americano	08032618611875	313x200x239	220			

TIPO DE PALET: EPAL 1200x800 mm

PLANTA DE PRODUCCIÓN

Brazzale SpA - Via Pasubio 2, 36010 Zanè (VI) Italia.

