

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MARCA DAIRY CREST



| | |
|---|----------------|
| Título del documento (incluido el número Q) | 965016251_SPA |
| Edición y fecha | 9 (marzo 2016) |

| 1. Información del producto | |
|--------------------------------------|--|
| Título del producto | Utterly Butterly® (para exportación) |
| Denominación legal | 49% pasta de untar de grasa vegetal |
| Descripción | Utterly Butterly® Original es una deliciosa pasta para untar, hecha con suero de leche, que contiene un 75% menos de grasa saturada que la mantequilla (el porcentaje de reducción real es 76,4%). No contiene grasas hidrogenadas. |
| País de origen (según la guía DEFRA) | Reino Unido |
| Código de producto DC | BK029 / BK040 (16 x 250 g), BK042 / BK031 (24 x 500 g) |

| | |
|---|---|
| Aspecto | Aspecto mate. Exento de sustancias extrañas. |
| Sabor | Limpio y típico de Utterly Butterly. Exento de sabores y aromas desagradables. |
| Cuerpo / Textura | Una textura lisa y uniforme. Sin aireación significativa. El producto debe untarse sacado directamente del frigorífico doméstico. |
| Tamaño unitario / Dimensiones | Envases de 250 g: 146 x 98 x 51 mm (aprox.) Envases de 500 g: 146 x 98 x 72 mm (aprox.) |
| Peso | Envases de 250 g con 16 paquetes por cada caja exterior Envases de 500 g con 24 paquetes por cada caja exterior Empaquetado conforme a los requisitos de la legislación sobre el peso medio |
| Durabilidad / codificación de trazabilidad | Caducidad (consumo preferente) DD/MMM/AA Código de producción encriptado: Código del día (A=lunes, B=martes etc.) Identificación del relleno Hora de producción p. ej. A H 03:46 |
| Requisitos de almacenamiento / manipulación | El producto debe enviarse, almacenarse y distribuirse a 5 °C o inferior |
| ¿Envasado en atmósfera protectora? | No |

| | |
|---|---|
| Declaración de los ingredientes (los ingredientes derivados de alérgenos deben destacarse en negrita) | Aceites vegetales (semilla de colza, palma); agua; Suero de mantequilla (10%); almidón de maíz modificado; sal; emulsificantes – E471, lecitina de girasol; conservante – sorbato de potasio; ácido – ácido láctico; colorantes – achiote, cúrcuma; aroma. |
|---|---|

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MARCA DAIRY CREST



| | |
|---|----------------|
| Título del documento (incluido el número Q) | 965016251_SPA |
| Edición y fecha | 9 (marzo 2016) |

2. Información nutricional

| Nutriente | Unidades | Valores típicos por 100g |
|---|----------|--------------------------|
| Energía (calculada a partir de proteínas, carbohidratos, grasas, fibra y valores de alcohol, donde sea aplicable) | kJ | 1861 |
| | kcal | 452 |
| Grasas | g | 49.0 |
| De las cuales saturadas | g | 12.7 |
| De las cuales monoinsaturadas | g | 23,9 |
| De las cuales poliinsaturadas | g | 10,3 |
| Carbohidratos | g | 2.5 |
| De los cuales azúcares | g | 0,5 |
| De los cuales almidón | g | - |
| Fibra | g | 0 |
| Proteínas | g | 0,3 |
| Sal (equivalente a sodio x 2,5) | g | 1,6 |

| Vitaminas y minerales | Unidades | Valores típicos por 100 g | % Valor de referencia del nutriente (NRV) |
|-----------------------|----------|---------------------------|---|
| Vitamina A | µg | - | - |
| Vitamina B2 | mg | - | - |
| Vitamina B6 | mg | - | - |
| Ácido fólico | µg | - | - |
| Vitamina B12 | µg | - | - |
| Vitamina C | mg | - | - |
| Vitamina D | µg | - | - |
| Vitamina E | mg | - | - |
| Calcio | mg | - | - |

3. Declaración de ingredientes modificados genéticamente

Este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente ni elementos auxiliares para el procesado

4. Idoneidad de interés especial / Información sobre intolerancias

| | ¿Apto para? Sí / No | Comentarios / proporcionar los detalles donde sea necesario |
|--|------------------------|---|
| Orgánico certificado | No | |
| Celíacos | Sí | |
| Sin gluten conforme a la regulación CE 41/2009 | Sí | No ensayado |
| Intolerantes a la lactosa | No | Suero de mantequilla en polvo de leche de vaca |
| Ovolactovegetarianos | Sí | |
| Veganos | No | Suero de mantequilla en polvo de leche de vaca |
| Halal certificado | Sí | Certificado (REF-SITE ACCR-HAL-3) |
| Kosher certificado | No | No autorizado |

| | |
|--|----------------|
| Título del documento (incluido el número Q) | 965016251_SPA |
| Edición y fecha | 9 (marzo 2016) |

| 5. Declaración de alérgenos | | |
|--|---------|--|
| Contiene | Sí / No | Comentarios |
| Cacahuetes / subproducto del cacahuete incluidos aceites | No | |
| Leche / subproductos de leche (p. ej. suero de leche, lactosa, proteínas de leche, caseinato, mantequilla, nata) | Sí | Suero de mantequilla en polvo de leche de vaca |
| Huevo / Subproductos del huevo | No | |
| Mariscos y crustáceos | No | |
| Moluscos y derivados | No | |
| Pescado y productos de pescado | No | |
| Soja / subproductos de soja, incluidos aceites | No | |
| Cereales con contenido de gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, triticale, kamut y todas sus variedades híbridas) | No | |
| Semillas de sésamo, aceite de sésamo y derivados | No | |
| Frutos de cáscara arbóreos (avellanas, almendras, nueces, pistachos, pacanas, anacardos, nueces de macadamia, nueces de Brasil, piñones, nueces americanas, avellanas/avellanas napolitanas) y sus derivados | No | |
| Sulfitos y dióxido de azufre | No | |
| Apio y derivados | No | |
| Mostaza, productos de mostaza | No | |
| Altramuces y derivados | No | |

| | |
|---|----------------|
| Título del documento (incluido el número Q) | 965016251_SPA |
| Edición y fecha | 9 (marzo 2016) |

6. Exento de la declaración

| Categoría | Sí / No | Dar los detalles sí existen, incluidos los requisitos de etiquetado donde sea necesario |
|---|---------|---|
| Aditivos | No | Emulsificadores (E471 y lecitina de girasol E322) Ácido láctico E270 Colorantes (Achiote E160b y Cúrcuma E100) Conservante (Sorbato de potasio E202) Almidón de maíz modificado Aromas |
| Conservantes | No | Sorbato de potasio E202 |
| Colorantes naturales | No | Achiote E160b; Cúrcuma E100 |
| Todos los colorantes añadidos | No | Achiote E160b; Cúrcuma E100 |
| Butilhidroxianisol o butilhidroxitolueno | Sí | |
| Benzoatos | Sí | |
| Nitritos / nitratos | Sí | |
| Aromas naturales | Sí | |
| Todos los aromas añadidos | No | Aromas |
| Potenciadores del sabor, incluidos los glutamatos, guanilatos, inosinatos, glicinas y ribonucleótidos | Sí | |
| MSG (glutamato monosódico) añadido | Sí | |
| Edulcorantes | Sí | |
| Azúcares añadidos | Sí | |
| Sal añadida | No | En fabricación |
| Cloruro potásico sustituto de la sal | Sí | |
| Una fuente de fenilalanina (aspartamo) | Sí | |
| Aceite de palma | No | Aceite de palma y aceite de palmiste |
| Grasa / aceite vegetal hidrogenado | Sí | |
| Ajo o derivados del ajo | Sí | |
| Levadura o derivados de la levadura | Sí | |
| Maíz o derivados del maíz | No | Almidón de maíz modificado |
| Frutas o derivados de frutas | Sí | |
| Vegetales o derivados de vegetales | No | Aceites vegetales (palma, semilla de colza), lecitina de girasol, almidón de maíz |
| Vacuno o derivados de vacuno | Sí | |
| Porcino o derivados de porcino | Sí | |
| Cordero / carnero o cordero / derivados del carnero | Sí | |
| Productos avícolas o derivados | Sí | |
| Productos animales o subproductos | No | Suero de mantequilla en polvo de leche de vaca |
| H.V.P. (proteínas vegetales hidrolizadas) - Estado o ácido o enzimáticamente hidrolizado | Sí | |
| H.V.P. - niveles de cloropropanol <10 mg/kg | Sí | |

7. Información de seguridad del producto

El producto suministrado cumple con la normativa del Reino Unido y la UE / instrumentos estatutarios / actas del Parlamento.

Todos los procesos y procedimientos deben ejecutarse en condiciones higiénicas y conforme a los Procedimientos de Buena Fabricación de la Industria Lechera y Alimentaria.

Material exento de riesgos sí ha sido almacenado en las condiciones especificadas y sí se utiliza durante la vida de almacenamiento especificada en el envase.

Puede causar riesgo de resbalones sí se derrama o se cae.

No debe eliminarse vertiéndose en drenajes de aguas superficiales.

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MARCA DAIRY CREST



| | |
|--|----------------|
| Título del documento (incluido el número Q) | 965016251_SPA |
| Edición y fecha | 9 (marzo 2016) |

| 8. Información del envasado | | | | | |
|--|------------------------|---|--|--|--|
| Todo el envasado primario cumple con toda la normativa de la UE y Reino Unido vigente aplicable sobre Materiales y Artículos y Materiales de Plástico y Artículos en Contacto con Alimentos. | | | | | |
| ENVASADO | Componente | Material | Peso / Dimensiones | % Contenido reciclado | Reciclabilidad del envasado |
| Primario / en contacto con el alimento | Envase | Plástico de polipropileno | 250 g: 45,1 x 143,58 x 92,12 mm / 12,3 g 500 g: 65,53 x 143,14 x 92,86 mm / 14,8 g | 65% | <i>Revisar los requisitos locales de reciclaje</i> |
| | Tapa | Plástico de polipropileno / rHDPE (polietileno de alta densidad reciclable) / | 250 g y 500 g: 11,97 x 145,9 x 98,21 mm / 5,96 g | 65% | |
| | Tabla superior | Papel de pergamino 65 gsm (250 g y 500 g) | 250 g y 500 g: 133,5 x 83,5 mm / Peso: 0,56 g | 100% | <i>Revisar los requisitos locales de reciclaje</i> <i>Ampliamente reciclado</i> |
| Secundario / exterior | Estuche exterior / SRP | Cartón 1 pieza 175LIN2-B120F-170T | (16x250 g) = 382 x 291 x 96 mm / 201 g | 65% | <i>Ampliamente reciclado</i> |
| | | Cartón Base 140LIN2-B120F-225K Cartón Tapa 120T – B105F – 102T | (24 x 500 g) Base: 382 x 291 x 204 mm / 208 g (24 x 500 g) Tapa: 387 x 294 x 204 mm / 110 g | 30% 100% | |
| Etiquetado / Impresión | Componente | Material | Peso / Dimensiones | Código de barras | |
| Primario | Envase impreso y tapa | No aplicable | No aplicable | BK029 - 5000373001586 (250 g EUR) BK040 - 5000373082455 (250 g STD) BK042 - 5000373082851 (500 g mundo) BK031 - 5000373702315 (500 g LPL) | |
| Secundario | Etiqueta de la caja | Papel – Autoadhesivo | 0,85 g / 150 x 60 mm | BK029 16x250 g 05000373018430 BK040 16x250 g 05000373012667 BK042 24x500 g 05000373014876 BK031 24x500 g 05000373151786 | |
| Cierre antimanipulación o sellado de garantía | Ninguno | | | | |

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE LA MARCA DAIRY CREST



| | |
|--|----------------|
| Título del documento (incluido el número Q) | 965016251_SPA |
| Edición y fecha | 9 (marzo 2016) |

| Paletización | Tipo de palet | Nº por funda | Fundas por capa | Capas por palet | Fundas por palet | Altura del palet |
|--------------|---------------|--------------------------|-----------------|-----------------|------------------|--------------------|
| | Chep azul | 250 g x 16 500 g x 24 | 10 10 | 14 7 | 140 70 | 1578 mm 1620 mm |

| | |
|--|----------------------------------|
| Vida de almacenamiento mínima a partir de la fecha de entrega | Según lo acordado con el cliente |
| Vida de almacenamiento total | 180 días |
| Vida máxima desde la fecha de apertura | N/A |

| 9. Información del fabricante | |
|---|---|
| Dirección de la Sede central | Dairy Crest Ltd Claygate House Littleworth Rd Esher, Surrey KT10 9PN |
| Dirección de Atención al cliente | Dairy Crest Ltd, 47 Aylesbury Road, Thame, OX9 3PG, Reino Unido (para exportación) |
| Consultas de datos técnicos | technical.documents@dairycrest.co.uk |
| Marca sanitaria en el lugar de empaquetado | UK KY 009 EC (únicamente en paquetes de exportación) |
| Número de contacto para emergencias las 24 horas | 01372 472200 |