


	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	<u>Código: 112511</u>	24/03/2015
EP-SC/0898	Nata Culinaria Elle&Vire 35 % 1L	Versión 2

**Comercializado:**

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.  
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 Madrid  
Registro General de los Alimentos: FR 50.139.001 CE  
Certificaciones Calidad: ISO 22000:2005- IFS

**Descripción del producto:**



Clasificación Nata líquida UHT  
Aspecto exterior: Color Blanco marfil  
Aspecto: Líquida  
Sabor Típico, neutro  
Cantidad neta: 1 litro

**Lista de ingredientes y auxiliares tecnológicos**

**Nata**, espesantes: E-1422, E407, Emulgente: E-471

**Seguridad del producto:**

- APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
- El personal está formado en Buenas Prácticas de Manipulación

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	<u>Código: 112511</u>	24/03/2015
EP-SC/0898	Nata Culinaria Elle&Vire 35 % 1L	Versión 2

**Análisis físico-químicos del producto:**

Parámetro	Valor estándar (%)
MG	35,1%

**Análisis microbiológicos reglamentarios:**



Criterios de higiene en los procesos

La superación de los valores límites debe conllevar un plan de acción y una revisión del plan APPCC.

Criterios	Límites		Muestreo		comentarios
	mínimo	Máximo	n	c	
Flora aerobia mesófila total	0-1 ufc/ml después 14 días a 30°C	10 ufc/ml después 14 días a 30°C	1	0	NF EN ISO 4833/2003

**Información Nutricional:**

	Valores medios por 100g
Valor energético	1394 kJ / 338 kcal
Grasas	35,1g
De las cuales saturadas	24,6g
Hidratos de Carbono	3,5g
De los cuales azúcares	2,9g
Proteínas	2,1g
Sal	0,08 g

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	<u>Código: 112511</u>	24/03/2015
EP-SC/0898	Nata Culinaria Elle&Vire 35 % 1L	Versión 2

**Otra información:**

- Periodo de conservación:

Vida	Días
Vida comercial	120

Temperatura de conservación: + 2°C - + 8° C

- Codificación



Lote: DLV hora linea : ej/ 12/05/2009 12:27 A7

Interpretación de la fecha de consumo preferente: jj/mm/aaaa (DIA/MES/AÑO)

- Información sobre alergenios:

Componente alergénico	Utilizado como ingrediente		Presencia involuntaria	
	Sí/No	Naturaleza del componente	Sí	No
Cacahuets y derivados.	No			X
Crustáceos y derivados.	No			X
Pescado y productos derivados.	No			X
Huevos y derivados.	No		*	
Frutos secos y derivados	No		*	
<b>Leche</b> y productos derivados, (incluido lactosa)	<b>SI</b>	Leche de vaca		
Soja y derivados	No		*	
Cereales con gluten y derivados.	No			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg expresada en SO2	No			X
Apio y derivados	No			X
Semillas de sésamo y derivados	No			X
Mostaza y derivados	No			X
Altramuces y derivados	No			X
Moluscos y derivados	No			X

\* Elaborado en una fábrica que utiliza: soja, huevo y frutos secos,

	<b>ESPECIFICACION DE PRODUCTO</b>	<b><u>CONFIDENCIAL</u></b>
	<u>Código: 112511</u>	24/03/2015
EP-SC/0898	Nata Culinaria Elle&Vire 35 % 1L	Versión 2

### **MATERIAL DE EMBALAJE**

Denominación	Composicion	medidas (mm)
Tetra brick Caja	Alumino/papel/PE Carton	

- Uso previsto  
Producto para su consumo directo.

El producto final	Si / No	Comentarios
¿Está producido o contiene OGM's?*	No	
¿Ha sufrido o contiene ingredientes que hayan sufrido ionización?	No	
¿Puede ser consumido por lactovegetarianos?	Sí	

\* Mantequerías Arias S.A. certifica que este producto está excluido del campo de aplicación del Reglamento CE nº 1829/2003 y del Reglamento CE nº 1830/2003 sobre alimentos genéticamente modificados y por lo tanto, no necesita ser etiquetado según lo especificado en estos dos reglamentos.

- **Dimensiones de envase**

Largo	mm	59
Ancho	mm	210
Alto	mm	90

Code EAN13: 3451790802249  
Code DUN 14: 3451799091491