
	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601259	Fecha 26/07/2018
EP-SC/64	Mantequilla Arias Tarrina 235g	Versión 8

Empresa:

Nombre: Mantequerías Arias, S.A.
Domicilio Social: C/ Pedro Teixeira, 8 – 28020 MADRID
Tlf: 914 174 740
Dirección Fábrica: Vegalencia (Soto de Ribera) - Asturias (ESPAÑA)
Registro General de Alimentos: ES-15.00905/O-CE
Certificación Calidad: ISO 22000 nºES 11/10009
IFS nºES13/14706

Descripción del producto:

Clasificación: Mantequilla tradicional.
Aspecto de la pasta: Color amarillo suave, homogéneo.
Textura: Homogénea.
Sabor: Fresco, ligero a avellana.
Aspecto externo: Envasado en tarrina góndola con doble opérculo y tapa.
Cantidad Neta: 235g e

Lista de ingredientes:

- **Nata** pasterizada
- Fermentos **lácticos**

Análisis químico del producto:

Análisis	Valor estándar	Etiqueta
Materia Grasa (%)	83.00 +/- 1.00	83.00

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601259	Fecha 26/07/2018
EP-SC/64	Mantequilla Arias Tarrina 235g	Versión 8

Seguridad del producto:

- APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)
- Ingredientes: Especificación de ingredientes y Ficha de Seguridad concertada
- El personal está formado en Buenas Prácticas de Manipulación.
- Cumplimiento por parte de nuestros proveedores de ingredientes y materias primas del RTO 1881/2006 por el que se fijan el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimenticios

Análisis microbiológicos:

Los criterios microbiológicos se han definido a partir de elementos sacados del Rto nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

1. Criterios de seguridad Alimentaria

Cualquier variación de las normas para estos criterios a la salida del establecimiento conlleva la no entrada/retirada eventual del producto en el mercado.

	Acceptable	No aceptable
Listeria monocytógenas	Ausencia en 25 gramos	Presencia en 25 g

2. Criterios de higiene en los procesos

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

	Nivel standard	Nivel inaceptable	Frecuencia
Staphylococcus aureus	Ausencia/g	Presencia	cada lote
E. coli	<10ufc/g	>100/g	cada lote
Coliformes	<10ufc/g	>100/g	cada lote
Hongos	< 10/g.	> 10/g	Cada lote
Levaduras	<100/g.	> 100/g	Cada lote

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601259	Fecha 26/07/2018
EP-SC/64	Mantequilla Arias Tarrina 235g	Versión 8

Información Nutricional:

ANALISIS MEDIO	100g
Valor energético	3098 kJ /753 kcal
Grasas	83g
De las cuales saturadas	59 g
Hidratos de Carbono	0,8 g
De los cuales azúcares	0,8g
Proteínas	0,8 g
Sal	0,03g

Otra Información:

- Periodo de conservación:

Vida	Días (*)
Vida comercial	170 días

(*) Si el producto se mantiene en condiciones adecuadas de temperatura entre +2º / +8º C

- Codificación:

Lugar: base de la tarrina

Identificación Lote: xxyyzz (xx= últimos dígitos del año; yyy= día natural del año; zz= dígitos de control)

Fecha de consumo Preferente: XX YY ZZ (XX= día del mes, YY= mes, ZZ= dos últimos dígitos del año)

- Información sobre alérgenos

Este producto no debería ser consumido por personas con algún tipo de intolerancia a los alérgenos señalados en el cuadro siguiente:

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601259	Fecha 26/07/2018
EP-SC/64	Mantequilla Arias Tarrina 235g	Versión 8

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			X
Frutos secos y derivados	No			X
Leche y productos derivados, (incluido lactosa)	Sí	nata	*	
Soja y derivados	No			X
Cereales con gluten y derivados.	No			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	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 leche de cabra

- Uso previsto
Producto para su consumo directo.
- Otras informaciones para el consumidor

El producto final	Sí / No	Comentarios
¿Esta producido por OGM's o tiene componentes provenientes de OGM's? (*)	NO	
¿Ha sufrido o contiene ingredientes que hayan sufrido ionización?	NO	
¿Puede ser consumido por vegetarianos?	SI	
¿Ha entrado el producto durante algún momento de su fabricación y/o envasado en contacto con productos que contengan latex?	NO	

(*) Mantequerías Arias S.A. certifica que este producto está excluido del campo de aplicación del Reglamento CE n° 1829/2003 y del Reglamento CE n° 1830/2003 sobre alimentos genéticamente

	ESPECIFICACION DE PRODUCTO	<u>CONFIDENCIAL</u>
	Producto: 601259	Fecha 26/07/2018
EP-SC/64	Mantequilla Arias Tarrina 235g	Versión 8

modificados y por lo tanto, no necesita ser etiquetado según lo especificado en estos dos reglamentos.

Material de embalaje

<u>Denominación</u>	<u>Composición</u>	<u>Medidas (mm)</u>
Tarrina	Polipropileno/colorante/etiqueta polipropileno impresa	140 x 82,7 x 47
Tapa	Polipropileno/colorante/etiqueta polipropileno impresa	144,3 x 81,5 x 12,7
Opérculo	Aluminio/laca hot fill	141,5 x 82,5
Opérculo anónimo	Laca/Al/PE/papel/PE	141,5 x 82,5
Caja cartón	Kraft/Semiquimica/Kraft	293 x 250 x 101

- **Dimensiones de envase**

Alto (mm)	55
Ancho(mm)	85
Largo(mm)	145