

0900073

Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg



Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Información general – Identificación del producto

Descripción artículo

| | Descripción | Observaciones |
|---|---------------------|---------------|
| Marca depositada | Debic | |
| Descripción del artículo (como entregado) | Debic Cake 4x2,5kg | |
| Descripción artículo (breve) | DEBIC CAKE 4X2,5 KG | |
| Denominación legal | Mantequilla | |

Descripción códigos

| | Descripción | Observaciones |
|------------------|-------------|---------------|
| Código Intrastat | 04051030 | |

Información código de barra

| | Tipología | Código | |
|--------------|-----------|---------------|-----------|
| EAN artículo | EAN13 | | No aplica |
| EAN caja | EAN13 | 5410488903352 | |
| EAN Pallet | EAN14 | | No aplica |

Ingredientes

Declaración de ingredientes (EU1169/2011):

MANTEQUILLA (mín. 82% M.G.)

0900073Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg

Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Información Conservación/Distribución/Usuario

Condiciones de distribución y conservación

| | Obj. | Min | Max | UdM | Observaciones |
|--------------------------------------|------|-----|-----|-----|---------------|
| Temperatura producto sin abrir | | | 7 | °C | |
| Temperatura producto una vez abierto | | | 7 | °C | |

Periodo de conservación

| | Obj. | Periodo | Observaciones |
|-----------------------------------|------|---------|-----------------------|
| Vida del producto sin abrir | 112 | días | Después de producción |
| Vida del producto una vez abierto | | | Sin compromiso |

Condiciones de almacenamiento adicionales

Conservar en un lugar refrigerado y oscuro.

Atmósfera protectora

| | Si | No |
|----------------------------------|----|----|
| Envasado en atmósfera protectora | | ✓ |

0900073Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg

Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Parámetros de calidad – Parámetros químicos

| Valores químicos | Obj. | Min | Max | UdM | Método | Observaciones |
|-------------------------|------|-----|-----|-----|--------|--|
| Ácidos grasos libres | | | 0.3 | % | | expressed as oleic acid ISO 1740/IDF 6 |
| Sal | | | 0.1 | % | | ISO 15648 |
| Humedad | | | 16 | % | | |
| Extracto seco | | 84 | | % | | ISO 8851 1/IDF 191-1 |
| Sólidos no grasos | | | 2 | % | | ISO 8851 2/IDF 191-2 |
| Materia grasa láctea | | 82 | | % | | |

| Propiedades químicas | Obj. | Min | Max | UdM | Método | Observaciones |
|-----------------------------|------|-----|-----|-----|--------|---------------|
| pH | | 4.5 | 5.3 | | | |

Parámetros de calidad – Parámetros físicos

| Valores físicos | Obj. | Min | Max | UdM | Método | Observaciones |
|--------------------------------------|------|-----|------|------|--------|---------------|
| Contenido sólidos grasos (RMN) | 10°C | | 47.5 | 51.5 | % | ISO 8292 |
| Contenido sólidos grasos (RMN) | 15°C | | 33.5 | 37.5 | % | ISO 8292 |
| Contenido sólidos grasos (RMN) | 20°C | | 17 | 18.5 | % | ISO 8292 |
| Contenido sólidos grasos (RMN) | 25°C | | 10 | 11 | % | ISO 8292 |
| Contenido sólidos grasos (RMN) | 30°C | | 4.5 | 5.5 | % | ISO 8292 |
| Slip Melting Point (punto de fusión) | - | | 30 | 32 | °C | NEN 6313 |

Parámetros de calidad – Parámetros organolépticos

| | Descripción |
|---------|----------------|
| Aspecto | Sólido |
| Olor | Butírico |
| Sabor | Butírico |
| Color | Amarillo claro |

0900073Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg

Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Parámetros de calidad – Parámetros microbiológicos

| | n | c | m | M | UdM | Método | Observaciones |
|------------------------|---|---|---|------|---------|-----------|------------------------------|
| Gérmenes totales | | | | 5000 | cfu/g | ISO 4833 | |
| Enterobacterias | | | | 10 | cfu/g | ISO 21528 | |
| Coliformes | | | | 10 | cfu/g | | ISO 4832 |
| Levaduras y mohos | | | | 50 | cfu/g | | ISO 6611/IDF 94 |
| Salmonela | | | | 0 | cfu/25g | ISO 6579 | monitoring |
| Monocitogenos Listeria | | | | 0 | cfu/25g | ISO 11290 | Monitoring end manufacturing |
| Escherichia coli | | | | 10 | cfu/g | | ISO 11866/IDF 170 |

Definiciones microbiológicas

Referencia: Regulación (EC) No 2073/2005 sobre criterios microbiológicos en productos alimenticios

n = número de unidades que comprenden la muestra

c = número de unidades de la muestra que dan un valor entre m y M

- satisfactorio, si todos los valores observados son menores o igual que m

- aceptable, si un máximo de c/n valores están entre m y M y el resto de valores observados son menores o igual que m

- insatisfactorio, si uno o más de los valores observados son mayores que M o más que c/n valores están entre m y M

0900073Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg

Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Información nutricional

| Valores nutricionales | | Valor Indicativo | /100g | |
|---------------------------|--------------------|------------------|-------|-----|
| Valor energético | KJ | 3060 | KJ | |
| Valor energético | Kcal | 744 | Kcal | |
| Total Grasas | - | 82 | g | |
| de las cuales | Lácteas | 82 | g | |
| de las cuales | Saturadas | 58 | g | |
| de las cuales | Mono insaturadas | 22 | g | |
| de las cuales | Poli insaturadas | 2 | g | |
| de las cuales | Colesterol | 250 | mg | |
| Total Hidratos de carbono | - | 1 | g | max |
| de los cuales | Azúcares (Mono+Di) | 1 | g | |
| de los cuales | Lactosa | 1 | g | |
| Total Proteínas | - | 0.5 | g | max |
| de las cuales | Lácteas | 0.5 | g | max |
| Retinol (Vitamina A) | - | 0.8 | mg | |
| Calciferol (Vitamina D) | - | 0 | mg | |
| Tocoferol (Vitamina E) | - | 2.1 | mg | |
| Sodio (Na) | - | 0 | mg | |
| Sal | - | 0 | g | |

Declaración nutricional

FrieslandCampina Professional es consciente de la gran importancia de proporcionar información nutricional precisa sobre sus productos. Por esta razón, sobre la base de la información de los proveedores, cualquier nutriente determinado se calcula automáticamente y se redondea dentro del sistema de gestión. Nos reservamos el derecho de actualizar y perfeccionar esta información como resultado de nueva información recibida de nuestros proveedores.

0900073Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg

Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Embalaje – Embalaje interno (Embalaje primario)

Tipo embalaje

| | Observaciones |
|------------|---------------|
| Envoltorio | |

Identificación

| | | Descripción |
|----------------|-------------|---|
| Tipo | - | Etiquetado |
| Código de lote | Formato | example: LOT BB06H9K |
| Código de lote | Descripción | Código único de 7 dígitos con letras y cifras |
| Código de lote | Posición | En el envoltorio |
| Caducidad | Formato | example: BEST BEFORE: 10-04-06 |
| Caducidad | Descripción | BEST BEFORE: dd-mm-aa |
| Caducidad | Posición | En el envoltorio |

Detalles embalaje

| | Nº Elementos | Materiales | Peso | UdM |
|------------|--------------|------------|------|-----|
| Envoltorio | 1 | Plástico | 15 | g |

Dimensiones/Peso

| | Valores | UdM | Observaciones |
|------------|---------|-----|---------------|
| Largo | 305 | mm | |
| Ancho | 110 | mm | |
| Alto | 75 | mm | |
| Diámetro | | mm | No aplica |
| Peso Neto | 2.5 | kg | |
| Peso Bruto | 2.515 | kg | |

Cantidad declarada

| | Si/No | Cantidad | UdM | Observaciones |
|------------------------|-------|----------|-----|---------------|
| Cantidad declarada (e) | si | 10 | l | 4x2,5 kg |

0900073Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg

Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Embalaje – Embalaje externo (Embalaje secundario)

Tipo embalaje

| | Observaciones |
|------|---------------|
| Caja | |

Identificación

| | | Descripción |
|----------------|---------------|--|
| Tipo | - | Impreso |
| Código de lote | Formato A | example: LOT BB06H9K |
| Código de lote | Formato B | No aplica |
| Código de lote | Descripción A | Código único de 7 dígitos con letras y números |
| Código de lote | Descripción B | No aplica |
| Código de lote | Posición A | En la caja |
| Código de lote | Posición B | No aplica |
| Caducidad | Formato | example: BEST BEFORE: 10-04-06 |
| Caducidad | Descripción | BEST BEFORE: dd-mm-aa |
| Caducidad | Posición | En la caja |

Detalles embalaje

| | Nº Elementos | Material de embalaje | Peso | UdM |
|------|--------------|----------------------|------|-----|
| Caja | 1 | Papel/Cartón | 215 | g |

Dimensiones/Peso

| | Valores | UdM | Observaciones |
|------------|---------|-----|---------------|
| Largo | 320 | mm | |
| Ancho | 235 | mm | |
| Alto | 165 | mm | |
| Diámetro | | mm | No aplica |
| Peso Neto | 10 | kg | |
| Peso Bruto | 10.275 | kg | |

0900073

Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg



Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Embalaje – Embalaje para transporte (Embalaje tercero)

Identificación

| | | Descripción |
|----------------|-------------|--|
| Tipo | - | Etiquetado |
| Código de lote | Formato | Código único de 7 dígitos generado por SAP |
| Código de lote | Descripción | Código único de 7 dígitos generado por SAP |
| Código de lote | Posición | En la etiqueta |
| Caducidad | Formato | BEST BEFORE: día-mes-año |
| Caducidad | Descripción | BEST BEFORE: día-mes-año |
| Caducidad | Posición | En la etiquetada |

Detalles embalaje

| | Nº Elementos | Material de embalaje | Peso | UdM |
|--------|--------------|----------------------|-------|-----|
| Pallet | 1 | Madera | 22500 | g |

Dimensiones/Peso

| | Valores | UdM | Observaciones |
|------------|---------|-----|---------------|
| Largo | 1200 | mm | |
| Ancho | 800 | mm | |
| Alto | 1300 | mm | |
| Diámetro | | mm | No aplica |
| Peso Neto | 840 | kg | |
| Peso Bruto | 886 | kg | |

Composición

| | Núm. | Observaciones |
|-----------------------------------|------|---------------|
| Nº Unidades / Embalaje secundario | 4 | |
| Nº Cajas / Capa | 12 | |
| Nº Capas / Pallet | 7 | |

0900073Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg

Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Información sobre alergias (ALBA)

Lista legal

| | Presente | Comentarios |
|--|----------|-------------|
| Cereales que contengan gluten | No | |
| Trigo | No | |
| Centeno | No | |
| Cebada | No | |
| Avena | No | |
| Espelta | No | |
| Kamut | No | |
| Crustáceos y productos derivados | No | |
| Huevos y productos derivados | No | |
| Pescado y productos derivados | No | |
| Cacahuetes y productos derivados | No | |
| Soja y sus productos | No | |
| Leche y sus derivados | Sí | |
| Frutos secos y productos derivados | No | |
| Almendras | No | |
| Avellanas | No | |
| Nueces | No | |
| Anacardos | No | |
| Nueces pecan | No | |
| Nueces de Brasil | No | |
| Pistachos | No | |
| Nueces de Macadamia / nueces de Queensland Australia | No | |
| Apio y productos derivados | No | |
| Mostaza y productos derivados | No | |
| Sésamo y productos derivados | No | |
| Dióxido de azufre y sulfitos (SO ₂) | No | |
| Altramuz y sus productos | No | |
| Moluscos y productos derivados | No | |

Lista adicional

| | Presente | Comentarios |
|-----------------------|----------|-------------|
| Lactosa | Sí | |
| Cacao | No | |
| Glutamato (E620-E625) | No | |
| Aves de corral | No | |
| Cilantro | No | |
| Maíz | No | |
| Plantas leguminosas | No | |
| Ternera | No | |
| Cerdo | No | |
| Zanahoria | No | |

0900073Descripción del producto
Debic Mant. Cake barra 4x2,5 Kg

Activado el 20-02-17

Creado el 17-02-17

Spec./Rev. 0900073 [26]

Declaraciones y Legislación

Conformidad legal general

Con el mejor de nuestros conocimientos, adjunto declaramos que los productos producidos por FrieslandCampina Professional están de acuerdo con la legislación europea y local actual. FrieslandCampina Professional es una compañía que vende natas y productos lácteos y está aprobada por autoridades locales. Para asegurar el alto nivel de calidad que representamos, FrieslandCampina Professional tiene varios sistemas de gestión de certificados de calidad.

Declaración OGM

Con el mejor de nuestros conocimientos y basándonos en las declaraciones de nuestros proveedores, adjunto declaramos que este artículo no contiene ningún ingrediente del origen OGM como está mencionado en la Regulación (EC)1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de Septiembre de 2003 sobre la comida y la alimentación genéticamente modificadas. El producto por lo tanto no tiene que ser etiquetado desde el origen OGM. Las declaraciones y afirmaciones de los proveedores son cuestionadas como parte de nuestro programa de auditoría a los proveedores.

Declaración de ionización

Con el mejor de nuestros conocimientos y basándonos en las declaraciones de nuestros proveedores, adjunto declaramos que este producto no contiene ningún ingrediente que haya sido ionizado. Las declaraciones y afirmaciones de los proveedores son cuestionadas como parte de nuestro programa de auditoría a los proveedores.

Declaración de contaminantes

Con el mejor de nuestros conocimientos y basándonos en declaraciones de nuestros proveedores, declaramos que los productos producidos por FrieslandCampina Profesional cumplen con la legislación Europea concerniente a los contaminantes (incluyendo metales pesados, micotoxinas, pesticidas, herbicidas y dioxinas). Las declaraciones están basadas en un programa nacional de vigilancia de contaminantes de la leche y de la evaluación de riesgos HACCP de la planta de producción. Todos los resultados del programa nacional de vigilancia están por debajo de los estándares máximos establecidos por la legislación holandesa y CE, relativa a los contaminantes. Las declaraciones y afirmaciones de los proveedores son cuestionadas como parte de nuestro programa de auditoría a los proveedores.

Declaración de responsabilidad

Esta especificación que se entrega en calidad de información fue elaborada exacta y totalmente en base a nuestro conocimiento y experiencia en el momento de la elaboración de la misma. Esta especificación, sin embargo, es el expediente de la composición del producto en el momento de la redacción de la ficha. Como productor, nos reservamos el derecho de alterar la composición del producto. Por lo tanto, esta especificación puede estar sujeta a modificación. Por lo que es recomendable conocer directamente las especificaciones más recientes en caso de que una decisión importante con respecto a la transformación posterior del producto dependa de la composición de nuestro producto. Para obtener más información y certificados, por favor póngase en contacto con su representante de ventas.

Declaración de alérgenos

Con el mejor de nuestros conocimientos y basándonos en las declaraciones de nuestros proveedores y en los equipos HACCP de nuestras plantas, adjunto declaramos que los productos producidos por FrieslandCampina Professional cumplen con la legislación europea actual en cuanto a alérgenos (incluyendo la contaminación cruzada). Las declaraciones y afirmaciones de los proveedores son cuestionadas como parte de nuestro programa de auditoría a los proveedores.