Technical Data Report

Part [Rev]: 5302151100 [1]
Description MARG CAMPI A/S 9X1000
Current Date 04/05/2016 11:20:51 a.m.

Descripción General

Producto

Registro sanitario	RSA-001294-2016	Presentación
Esparcible	Esparcible	9X1000G

Tipo de Empaque

Empaque Primario	Tarrina
Empaque Secundario	Caja de Cartón Corrugado

Descripción General [Descripción]

Margarina esparcible fabricada a partir de aceites de origen vegetal y adición de vitaminas A, D y E.

Aplicación y Direccionamientos de Uso

"Recomendaciones de Uso:

1. Después de abierto mantenga el producto tapado
2. Los utensilios que entren en contacto con el alimento deben estar limpios y secos."

Se utiliza para consumo directo como esparcible de mesa y para uso culinario.

Certificaciones

Kosher

Parámetros de Certificación [Propiedades Fisicoquímicas]

Metales

		Mín	Máx	UOM	Método	Frecuencia
Arsénico (As)	-		0.10	ppm	AOCS Ca 18-79	
Cobre (Cu)	-		0.10	ppm	AOCS Ca 18-79	
Hierro (Fe)	-		1.50	ppm	AOCS Ca 18-79	
Plomo (Pb)	-		0.10	ppm	AOCS Ca 18-79	

Parámetros de Certificación [Propiedades Sensoriales]

Propiedades Sensoriales Generales

Olor	Neutro; exento de olores extraños, rancios, lauricos, ósolventes.
Sabor	Neutro; exento de sabores extraños, rancios, lauricos, ó solventes.

Alergenos

Alergenos

	Presencia	Valor	UOM	Contacto Cruzado Potencial
Altramucesy sus derivados				
Anhídrido Sulfurosoy Sulfitos				
Apio y susderivados				
BHA/BHT				

La información contenida en esta publicación est á basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósit os específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantia de ninguna clase expresa o implícita.

Technical Data Report

Part [Rev]: 5302151100 [1]
Description MARG CAMPI A/S 9X1000
Current Date 04/05/2016 11:20:51 a.m.

	Presencia	Valor	UOM	Contacto Cruzado Potencial
Cacahuetes(Maní) ysus derivados				
Cacao				
Carne y sus derivados				
Cereales con Gluteny sus derivados				
Crustáceosy sus derivados				
Frutos Secos (nueces, avellanas, etc.) y sus derivados				
Gluten				
Granos de Ajonjolí y sus derivados				
Huevo y sus derivados				
Leche y sus derivados (incluída la Lactosa)	☑			
Moluscos ysus derivados				
Mostaza y sus derivados				
Pescado y sus derivados				
Proteína vegetal hidrolizada				
Proteína vegetal texturizada				
Semillas de Sésamo y sus derivados				
Soja y susderivados				☑

Información Nutricional

Tamaño porPorción	56	g

Porciones por Envase	9

		Valor	UOM	% Valor Diario
Contenido Energético	kcal	80.000	kcal	
Calorías de Grasa	-	80.000	kcal	
Grasa Total	-	9.000	g	14.000
Grasa Saturada	-	3.000	g	15.000
Grasa Trans	-	0.000	g	
Grasa Monoinsaturada	-	2.500	g	
Grasa Poliinsaturada	-	3.500	g	
Colesterol	-	0.000	mg	0.000
Sodio	-	115.000	mg	5.000
Carbohidrato Total	-	0.000	g	0.000
Fibra Dietaria	-	0.000	g	0.000
Proteínas	-	0.000	g	0.000
Vitamina A	-		µg	10.000
Vitamina C	-		µg	0.000
Vitamina D	-		µg	10.000
Vitamina E	-		µg	10.000
Calcio	-		µg	0.000
Hierro	-		µg	0.000

Parámetros de Certificación [Propiedades Fisicoquímicas]

Propiedades Fisicoquímicas

		Mín	Máx	UOM	Método	Frecuencia
Acidos Grasos Libres	Oleico		0.20	%	AOCS Ca 5a-40	
Color Lovibond, 5.25"	Amarillo		70.00		AOCS Cc 13e-92	
Color Lovibond, 5.25"	Rojo	5.50	7.50		AOCS Cc 13e-92	
Indice de Peróxidos	-		1.00	meqO2/kg	AOCS Cd 8-53	

La información contenida en esta publicación est á basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósit os específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantia de ninguna clase expresa o implícita.

Technical Data Report

Part [Rev]: 5302151100 [1]
Description MARG CAMPI A/S 9X1000
Current Date 04/05/2016 11:20:51 a.m.

		Mín	Máx	UOM	Método	Frecuencia
Punto de Fusión	-	31.00	33.00	°C	AOCS Cc 1-25	

Parámetros de Certificación [Parámetros Microbiológicos]

Microorganismos Indicadores

	Máx	UOM	Método	Frecuencia para FT
Hongos y Levaduras	50.0	UFC/g	NTC 4132	
Mesófilos Aerobios	5000.0	UFC/g	NTC 4519	

Microorganismos Patógenos

	Presencia	UOM	Método	Frecuencia para FT
E.Coli	Negativo	UFC/g	NTC 4458	
Listeria monocytogenes	Negativo	UFC/g	NTC 4666	
Salmonella	Negativo	/25g	NTC 4574	
Staphylococcus Aureus C+	< 100	UFC/g	NTC 4779	

Almacenamiento, Manipulación y Transporte

Condiciones de Almacenamiento, Manipulación y Transporte

	Mín	Máx	
Temperatura de Almacenamiento en Cliente	12	16	°C

	Valor	UOM
Vida Útil Total	6.0	mes(es)

Almacene en un lugar fresco y seco, libre de olores contaminantes.

No golpear o perforar.

Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.

Una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.

La información contenida en esta publicación est á basada en nuestra propia investigación y es totalmente confiable. Los usuarios deben, sin embargo, realizar sus propias pruebas para determinar qué tan adecuados son nuestros productos para sus propósit os específicos y el estatus legal de la intención de uso en sus productos. Los parámetros expresados en el contenido adjunto no deben ser considerados como garantia de ninguna clase expresa o implícita.