SOLO PARA REFERENCIA
VALIDO SIN FIRMA

1. DESCRIPCIÓN

Margarina elaborada exclusivamente con mezcla de aceites vegetales (palma, palmiste, soya), agua, sal, emulsificantes (mono y diglicéridos, lecitina de soya), leche descremada, conservantes (sorbato de potasio, ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), saborizantes (sabores idénticos a los naturales), antioxidante (BHT), secuestrante (EDTA), vitamina A, colorante natural (betacaroteno) y vitamina D.



2. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

CARACTERÍSTICA	MÍNIMO	MÁXIMO
% GRASA	80	
% HUMEDAD		16
% ACIDEZ (como Oleico) en fase grasa		0,20
PUNTO DE FUSIÓN (°C)	38,0	40.0
ÍNDICE DE PERÓXIDO (meq O_2/kg grasa)		1,0 en Fábrica
		5,0 fuera de Fábrica
% SAL		1,60
ACIDOS GRASOS TRANS		2,0
GRASAS PARCIALMENTE HIDROGENADAS	Libre	

3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Lácteo
SABOR	Característico - lácteo
TEXTURA	Suave, homogénea

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICA	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS (UFC/g)	≤ 1000
E. COLI (UFC/g)	≤ 10
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS (UFC/g)	100 Máximo
DETECCIÓN DE SALMONELLA 25/g	Ausencia
STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g)	≤ 100

LISTERIA MONOCYTOGENES 25/g	Ausencia

5. METALES CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	CANTIDADES MÁXIMAS (mg/kg)
HIERRO (Fe)	1,5
COBRE (Cu)	0,1
PLOMO (Pb)	0,1
ARSÉNICO (As)	0,1

6. USOS

Para consumo directo en la mesa y cocina, panadería y repostería.

7. EMPAQUE

Caja de cartón corrugado de 10 kg en las siguientes presentaciones:

- 10 cajas dispensadoras x 20 unidades de 50 g cada una en papel de aluminio.
- 8 cajas dispensadoras con 10 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 4 cajas dispensadoras con 20 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 20 cajas plegadizas con 4 unidades de 125 g cada una en papel de aluminio.
- 20 unidades de 500 g en papel de aluminio.
- 40 unidades de 250 g en papel de aluminio.
- 5 Plegadizas x 8 unidades de 250 g cada uno en papel de aluminio.

SOLO PARA REFERENCIA
VALIDO SIN FIRAS

. ALMACENAMIENTO

l producto debe almacenarse en un lugar fresco, seco, libre de olores extraños, alejado de la luz recta del sol. A temperaturas mayores a 30 °C manténgase refrigerado.

l arrumado puede hacerse así:

- Caja dispensadora x 20 unidades de 50 g altura 9
- 8 cajas dispensadoras x 10 unidades de 125 g altura 12
- 4 cajas dispensadoras x 10 unidades de 125 g altura 12
- 20 cajas plegadizas con 4 unidades de 125 g altura 12
- 20 unidades de 500 g altura 12
- 40 unidades de 250 g altura 10
- 5 plegadizas x 8 unidades de 250 g altura 10

9. FECHA DE VENCIMIENTO

Nueve meses a partir de su fecha de fabricación.

10. CONSUMIDORES POTENCIALES

Niños, adolescentes y adultos.

11. INSTRUCCIONES EN LA ETIQUETA

- Nombre del producto
- Ingredientes
- Contenido neto
- Nombre y dirección del fabricante
- Registro Sanitario
- Número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Condiciones de conservación
- Los alérgenos resaltados en la lista de ingredientes
- Información nutricional
- Libre de trans
- Libre de colesterol naturalmente exento
- Ideal para mesa y cocina

12. ALÉRGENOS

En la siguiente tabla se indica la presencia (como ingrediente añadido) de los siguientes alérgenos:

ALÉRGENOS	SI	NO	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevos		x	
Pescado		x	
Maní		x	
Soya y Lecitina de Soya	x		Por formulación
Leche (Incluida la lactosa)	x		Por formulación
Nueces / Frutos secos		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de Sésamo		x	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg)		x	
Moluscos		x	

SOLO PARA REFERENCIA
VALIDO SIN FIRAS

13. CERTIFICADOS DE GESTIÓN

Este producto está elaborado bajo Sistemas de Gestión certificados con los siguientes modelos:

ISO 9001 icontec internacional
SC 750-1
"Este producto fue elaborado por una organización cuyo sistema de Gestión de la Calidad está certificado conforme a la norma ISO 9001: 2008"

HACCP NTC 5830 icontec internacional
HA-CER 287891

ISO 22000 icontec internacional
IA-CER289124

ISO / TS 22002-1 icontec internacional
BP-CER222485

FSSC 22000 icontec internacional
FS-CER287401
"Este producto fue elaborado por una organización cuyo sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos está certificado conforme a la norma FSSC 22000 que incluye ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 y los requisitos adicionales de FSSC 22000"

כשר KASHER VKB Vaad HaKashrut de Bogotá
LACTEO