

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

Activado el 18-05-21

Creado el 14-05-21

Spec./Rev. 0900073 [29]

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		
EAN caja	EAN13	5410488903352	
EAN Pallet			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 18-05-21

Creado el 14-05-21

Spec./Rev. 0900073 [29]

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

Mantener fuera de luz solar directa

Atmósfera protectora

	Si	No
Envasado en atmósfera protectora		✓

Parámetros de calidad – Parámetros químicos

Valores químicos	Obj.	Min	Max	UdM	Método	Observaciones
Ácidos grasos libres			0.3	%		expresado como Ácido oleico ISO 1740/IDF 6
Humedad libre			16	%		ISO 8851 1/IDF 191-1
Sólidos no grasos			2	%		ISO 8851 2/IDF 191-2
Materia grasa láctea		82		%		ISO 8851 3/IDF 191-3

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		Calculado a partir de RMN

Parámetros de calidad – Parámetros organolépticos

Aspecto	Descripción
Sólido	Sólido
Olor	Mantequilla típica
Sabor	Mantequilla típica
Color	Amarillo claro

Parámetros de calidad – Parámetros microbiológicos

	n	c	m	M	UdM	Método	Observaciones
Gérmenes totales				5000	cfu/g	ISO 4833	
Entero bacteriáceas				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	En control
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

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)	-	0.01	mg	
Sal	-	0	g	<0.01g

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.

Embalaje – Embalaje interno (Embalaje primario)

Tipo embalaje

	Observaciones
Envoltorio	

Identificación

		Descripción
Tipo	-	Etiquetado
Código de lote	Formato	ejemplo: LOT BB06H9K
Código de lote	Descripción	Código único de 7 dígitos con letras y cifras
Código de lote	Posición	En el envoltorio
Caducidad	Formato	ejemplo: Consumir antes de: 10-04-06
Caducidad	Descripción	Consumir antes de: 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	kg	4x2,5 kg

Embalaje – Embalaje externo (Embalaje secundario)**Tipo embalaje**

	Observaciones
Caja	

Identificación

		Descripción
Tipo	-	Impreso
Código de lote	Formato A	ejemplo: 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	ejemplo: Consumir antes de: 10-04-06
Caducidad	Descripción	Consumir antes de: 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	

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	Consumir antes de: día-mes-año
Caducidad	Descripción	Consumir antes de: 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	

Información sobre alergias

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	
Cacahuets 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	

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.