

PRODUCTO	Mantequilla Buon Pascolo 10x1kg
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mantequilla italiana en barra de 1kg, con mín. 82% M.G.
Artículo	KA413
Ingredientes	NATA pasteurizada de vaca, fermentos LÁCTICOS seleccionados. Origen de la leche: Italia.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	ufc/g	<100	Humedad	%	máx. 16,0
Coliformes	ufc/g	<10	Materia grasa en Extracto seco	%	mín. 82,0
Listeria monocytogenes	0 en 25g	ausencia en 25g			
Salmonella	0 en 25g	ausencia en 25g			
Enterotoxinas estafilocócicas	ufc/g	<1			
Mohos y levaduras	ufc/g	<1000 <100			

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: del blanco en invierno al amarillo en verano (depende de la alimentación del ganado).
Textura: cremoso, pero también firme, pulido y homogéneo.
Olor y sabor: agradable y delicado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	3088	
	kcal	751	
Grasas	g	83	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	53	
Hidratos de carbono	g	0,5	
de los cuales azúcares	g	0,5	
Proteínas	g	0,5	
Sal	g	0,03	

GMO
Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?				
1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		Si	X	No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuets y productos a base de cacahuets		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja		Si	X	No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados		Si	X	No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 1°C y 6°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.

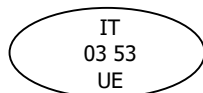
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	120 días (desde la producción)
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8007817000270
Código EAN 14	
Cajas por palet	72
Cajas por capa	12
Capas por palet	6
Medidas del producto	7x18,5x39 cm
Medidas de la caja	20,3x18,5x39 cm
Peso neto unidad	1kg
Peso neto caja	1,008kg

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Emilia Est 90/A, Castelfranco Emilia, 41013 (MO), Italia

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 15/01/2026
Revisión: 0

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.