

PRODUCTO	Mantequilla SPIGA Gourmet 24x125g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Mantequilla italiana en porciones de 125g, con mín. 82% M.G./E.S.
Artículo	KA407
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			
S. aureus	ufc/g	<1			
Termotrofi	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).
Consistencia: cremosa.
Olor y sabor: delicado.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g			
Valor energético	kJ	3071	
	kcal	747	
Grasas	g	83	
de las cuales ácidos grasos saturados	g	53	
Hidratos de carbono	g	0	
de los cuales azúcares	g	0	
Proteínas	g	0	
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.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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.

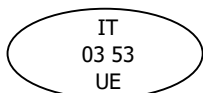
DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	120 días
Unidades por caja	24
Código EAN 13	8436593331818
Código EAN 14	18436593331815
Cajas por palet	150
Cajas por capa	15
Capas por palet	10
Medidas de la bandeja	10x5x2,5 cm
Medidas de la caja	24,5x23x9 cm
Peso neto unidad	125g
Peso neto caja	125g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

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

SELLO DE SALUBRIDAD



Fecha: 26/06/2025
Revisión: 2

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