

PRODUCTO	Nata culinaria "Snell" 12x1L
-----------------	-------------------------------------

DETALLES DEL PRODUCTO	
Descripción del producto	Producto a base de mazada y grasa vegetal hidrogenada, que ha sido sometido a un proceso de UHT, en condiciones que garanticen la ausencia de contaminación microbiológica.
Artículo	SAP101
Ingredientes	Mazada (contiene LECHE), grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), almidón de maíz, maltodextrina, estabilizantes (E-412, E-410), emulgente (lecitina de SOJA), corrector de acidez (E-340ii) y colorante (E-160a).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
Recuento de aerobios totales	ufc/ml	<1	Grasa	%	17,9 - 19,9
			Acidez	°Dornic	9,0 - 11,0
			pH	unidad ph	6,4 - 7,0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS
Color: blanco-amarillento.
Aroma: Característico de la nata.
Estructura: Característico de la nata.
Textura: Cremosa.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g		
Valor energético	kJ	852
	kcal	206
Grasas	g	18,9
de las cuales ácidos grasos saturados	g	18,3
Hidratos de carbono	g	6,4
de los cuales azúcares	g	3,7
Proteínas	g	2,5
Sal	g	0,1

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	X	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 un lugar fresco y seco. Una vez abierto, mantener en frío entre 0°C y 5°C, y consumir en un plazo de 3 días.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Agitar antes de usar. Para obtener un resultado óptimo batir a una temperatura entre 8º y 12°C y a velocidad media hasta conseguir la textura deseada.
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	270 días
Unidades por caja	12
Código EAN 13	8413479324140
Código EAN 14	18413479324147
Cajas por palet	78
Cajas por capa	13
Capas por palet	6
Medidas del producto	70x70x198 mm
Medidas de la caja	286x227x200 mm
Peso neto unidad	1L
Peso bruto unidad	1,076L

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Río Hanares, 80 P.I. Ródano 19208 Alovera, Guadalajara, España

SELLO DE SALUBRIDAD

ES
16.02983/GU
UE



Fecha: 29/07/2025
Revisión: 1

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