



FICHA TÉCNICA
MANTECA DE CERDO

Código: 7774516000
Formato envase: Caja 16 Kg
Fecha revisión: 14/05/2019
Edición: E-02



DESCRIPCIÓN

Grasa obtenida por fusión de los tejidos grasos limpios y procedentes del cerdo, en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y apto para el consumo humano.

INGREDIENTES

Tejido graso del cerdo, antioxidante E-306.

APLICACIÓN

Elaboración de ensaimadas, mantecados y polvorones.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Textura tierna	Olor: Típico
Color: Blanco	Sabor: Típico

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 0,40%
Grado de acidez: $\leq 0,75\%$
Pureza: $> 99,5\%$
Punto de fusión: 35 - 40°C
Actividad de agua (aw): $< 1\%$
Peróxidos: ≤ 4 mEq/Kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 100 u.f.c./g
Mohos y levaduras: < 100 u.f.c./g
Coliformes: Ausencia/g
Salmonella: Ausencia/g
Escherichia coli: Ausencia/g
Enterobacterias: < 100 u.f.c./g
Clostridium sulfito-reductores: Ausencia/g
Staphylococcus aureus: Ausencia/g

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Temperatura aproximada de 5°C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

Aplicación directa sobre el producto o formulación al principio o final del amasado y mezclas antes del horneado.

ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas
(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.
(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.
(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO₂.

Nota: Esta manteca, en época de calor, se le añade un poco de espesante E-471.

OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)

Elaborado y revisado: Esther Gayoso
(Dpto. Calidad)