

Denominación Legal: Mantequilla de nata pasteurizada 82% M.G.

Denominación Comercial: EL CASTILLO Mantequilla 82% M.G.

Descripción del producto: Mantequilla ácida de nata pasteurizada, elaborada según sistema Nizo, en mantequera continua y envasada en formatos de 25kg, 10kg y 1kg.

Uso previsto: Formando parte de la dieta como alimento con alto contenido en grasa, preparado para untar, para público en general sano, tolerante a la lactosa.

Características nutricionales				
Parámetro	Etiquetado 100 mL		Etiquetado 250 mL	
	Valor medio	% VRN*	Valor medio	% VRN*
Valor energético (kJ/kcal)	3065			
	745			
Grasas (g)	82			
de las cuales Saturadas (g)	53			
Hidratos de carbono (g)	1,1			
de los cuales Azúcares (g)	1,1			
Proteínas (g)	0,7			
Sal (g)	0,03			

*VRN: Valor de Referencia de Nutrientes

Ingesta Diaria de Referencia para un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)

Características microbiológicas	Valor
Enterobacterias (ufc/ml). Nivel máximo admisible en 0 de 5 muestras	10 ufc/ml
<i>Listeria monocytógenes</i> .(a Caducidad), en 5 muestras	< 100 ufc/g
Mohos y Levaduras	≤ 100 u.f.c./g

Contaminantes		
Parámetro	Valor máximo	Criterio (*)
Plomo	< 0,02 mg/Kg	RG. (CE) 1881/2006
Aflatoxina M1	< 0,05 µg/Kg	
Dioxinas	< 2,5 pg/g grasa	
Dioxinas +PCB's	< 5,5 pg/g grasa	
Suma de PCB (CIEM – 6)	40ng/g grasa	
PAH-4	< 1 µg/kg	
Residuos de Plaguicidas	<LMR	RG. (CE) 396/2005
Residuos de Antibióticos	<LMR	RG. (CE) 37/2010
Gluten	< 20 mg/kg	RG. (UE) 828/2014
Melamina	< 2,5 mg/kg	RG. (CE) 1881/2006

(*) Criterio de aplicación según la última versión consolidada de la legislación indicada.

Declaración de ingredientes:	Mantequilla de nata pasteurizada (leche) y fermentos lácticos. Origen de la leche: España.
Caducidad:	Fecha de Caducidad: 180 días en refrigeración.
Conservación:	El producto envasado deberá permanecer durante las fases de almacenamiento, transporte y distribución entre 1 y 6 °C
Condiciones de uso:	Mantener en refrigeración a Tª entre 1 y 6 °C

Presencia de Alérgenos	Presencia intencionada	Presencia potencial	Ingredientes implicados
Cereales y derivados de: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut. Crustáceos y derivados Huevos y productos a base de huevo. Pescado y productos a base de pescado. Cacahuets y derivados Soja y derivados Leche y sus derivados (incluida la lactosa) Frutos de cáscara y derivados. Apio y derivados. Mostaza y derivados. Granos de sésamo y derivados Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado en SO2 . Altramuces y derivados Moluscos y derivados	X		
OGMs:	Este producto no consiste en, ni contiene, material genéticamente modificado.		
Ionización	Producto no ionizado.		
Contaminantes:	Este producto cumple con las normativas en vigor en relación a contenido máximo de residuos de contaminantes especialmente las incluidas en las últimas versiones consolidadas de los reglamentos RG.1881/2006, RG 396/2005 y RG 37/2010		