

| | |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | MARGARINA DE PASTELERÍA ECOLÓGICA |
| CERTIFICADO: | ECOLÓGICO |
| ORIGEN: | Bélgica |
| REFERENCIA ARTÍCULO: | A00501 |
| DESCRIPCIÓN: | Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. |
| INGREDIENTES: | Aceite y grasas ecológicas de palma (Colombia, Ecuador, Costa de marfil, Santo Tomé) y girasol (Francia, Bélgica), agua (Bélgica), sal (1% máx.) (Francia), zumo de limón concentrado ecológico (Italia). |
| PRODUCCIÓN: | Margarina hecha a base de aceite vegetal refinado, aceite vegetal refinado fraccionado y agua. |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

| Parámetros organolépticos: | Descripción: |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| APARIENCIA | Característica del producto, color blanquecino- amarillento claro. |
| CONSISTENCIA | Untuosa. |
| OLOR | Característica del producto. |
| SABOR | Característica del producto. |
| DIMENSIONES | - |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

| Parámetros microbiológicos: | Valor (UFC/g): |
|---------------------------------|-------------------|
| Recuento total aerobios* | <1000 |
| Levaduras* | < 100 |
| Mohos* | < 10 |
| Listeria monocytogenes | Ausencia en 25 g. |

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) n°2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| Parámetro nutricional: | Valor (Por 100g): |
|-----------------------------------|--------------------|
| ENERGÍA: | 2960 kJ = 720 Kcal |
| GRASA: | 80% mín. |
| • De las cuales saturadas: | • 45- 47 % |
| • De las cuales mono-insaturadas: | • 37- 39 % |
| • De las cuales poliinsaturadas: | • 12-14 % |
| HIDRATOS DE CARBONO: | 0 g |
| • De los cuales azúcares: | • 0 g |
| FIBRA: | 0 g |
| PROTEÍNA: | 0 g |
| SAL: | 1 g |

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

| Producto | Presencia | Producto | Presencia |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Cereales que contengan gluten | No | • Almendras | No |
| • Trigo | No | • Avellanas | No |
| • Centeno | No | • Nueces | No |
| • Cebada | No | • Anacardos | No |
| • Avena | No | • Pacanas | No |
| • Espelta | No | • Nueces de Brasil | No |
| • Kamut o sus variedades híbridas | No | • Alfóncigos | No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | • Nueces macadamia | No |
| Huevos y productos a base de huevo | No | Apio u productos derivados | No |
| Pescado y productos a base de pescado | No | Mostaza y productos derivados | No |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | No | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No |
| Soja y productos a base de soja | No | Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l | No |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | No | Altramuces y productos a base de altramuces | No |
| Frutos de cáscara: | No | Moluscos y productos a base de molusco | No |
| <i>Si = presente No = ausente T= Trazas</i> | | | |
| *Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto. | | | |
| La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas. | | | |

APTO PARA:

| | | | |
|---------------------|----|------------------|----|
| Vegetarianos | Si | Kosher-certified | No |
| Veganos | Si | Halal-certified | No |
| Lácteo-vegetarianos | Si | Comercio Justo | No |
| NOP-certified | No | | |

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Invasado en cajas de 10 y envuelto bolsas de PEHD. Son bloques de 2.5 o 5 Kg. Almacenar en lugar fresco, seco, alejado de la luz solar (4- 12 °C). RECOMENDACIÓN: Evitar fluctuaciones de temperatura.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 / organic@mapryser.com

T-MPS

VIDA ÚTIL:

Mantiene sus propiedades durante 4 meses.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

| Parámetros analíticos: | Valor: |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------|
| CONTENIDO EN AGUA | 19% máx. |
| ÍNDICE DE PERÓXIDOS | < 1.5 meq. O ₂ /Kg |
| ÁCIDOS GRASOS LIBRES | 0.3% max. |
| ROTURAS (%) | - |
| METALES PESADOS | De acuerdo con la legislación europea |
| MICOTOXINAS | De acuerdo con la legislación europea |
| PESTICIDAS | De acuerdo con la legislación europea |
| IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos: | - |

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

OTROS:

USO PREVISTO: Se utiliza en la producción de brioches, salsas, etc.

Contenido de grasa sólida (NMR %):

| | |
|---------|----------|
| a 10°C: | 40- 50 % |
| a 20°C: | 22- 30 % |
| a 25°C: | 13- 21% |
| a 30°C: | 6- 12 % |
| a 35°C: | 4- 8 % |
| a 40°C: | 1- 5 % |

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|------------|
| FECHA EDICIÓN: | 24/01/2017 | FECHA MODIFICACIÓN: | 27/05/2024 |
| VERSIÓN: | 03 | | |
| Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias. | | | |