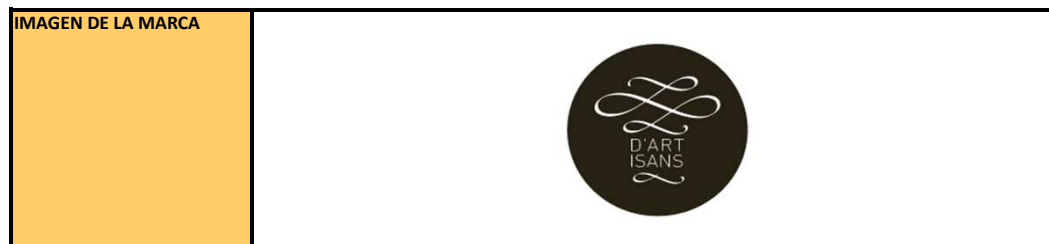
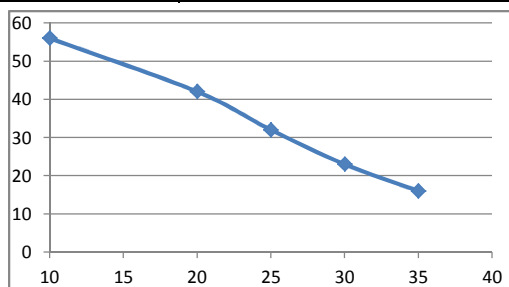


<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>MARGARINA HOJALDRE OBRADOR</b>
<b>ÁREA DE APLICACIÓN</b>	Margarina para repostería y pastelería profesional. Especialmente formulada para la elaboración de productos que necesiten un gran desarrollo, como: masas hojaldradas, milhojas, tartaletas, vol au vent, etc.
<b>INGREDIENTES</b>	Grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma), aceites vegetales (girasol), agua, sal, emulgentes (E-471, E-322), aromas, corrector de la acidez (E-330), conservador (E-200), antioxidantes (E-304, E-306) y colorante (E-160a)

<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>ORGANOLÉPTICAS</b>	
	Aspecto a 20°C	Sólido
	Olor y sabor	Mantequilla
	Color	Amarillo
	<b>FÍSICO - QUÍMICAS</b>	
	Acidez (ácido oleico)	≤ 0.5 %
	Índice Peróxidos	≤ 5 meq O <sub>2</sub> / Kg de grasa
	Humedad	≤ 20 %
	Punto de fusión	41 – 45 °C
	<b>Curva de Sólidos</b>	
	10 °C	56 ± 3
	20 °C	42 ± 3
	25 °C	32 ± 3
	30 °C	23 ± 2
	35 °C	16 ± 2



<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	<b>2960 KJ / 720 Kcal</b>
	Grasas	80 g
	de las cuales	
	Saturadas	38,5 ± 4 g
	Monoinsaturadas	29,5 ± 4 g
	Poliinsaturadas	12 ± 4 g
	Proteínas	0 g
	Hidratos de carbono	0 g
Fibra alimentaria	0 g	
Sal	0,5 g	

<b>LEGISLACIÓN</b>	Cumplimiento de la legislación vigente española y europea respecto a las características microbiológicas.
	Cumplimiento de la legislación vigente española y europea respecto a contaminantes.
	Cumplimiento del Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y modificaciones.
	Cumplimiento con la legislación vigente española y europea sobre etiquetado de alimentos.
	Este producto no ha sido tratado por radiaciones ionizantes.
	Ausencia de ingredientes alérgenos mencionados en el Anexo III bis de la Directiva 2007/68/CE no siendo necesario el etiquetado de los mismos.

<b>TRANSPORTE</b>	La temperatura de transporte debe ser entre 12 – 20°C.
-------------------	--

<b>ALMACENAMIENTO:</b>	Se recomienda su conservación entre 14-20°C. Temperatura óptima para su uso: 18-22°C.
------------------------	---

<b>VIDA ÚTIL:</b>	9 meses posteriores a su fabricación
-------------------	--------------------------------------

<b>INFORMACIÓN LOGÍSTICA</b>	<b>FORMATO</b>	<b>PESO UNIDAD (KG)</b>	<b>PESO CAJA</b>	<b>PESO PALET</b>	<b>MEDIDAS PALET (cm)</b>	<b>CÓDIGO PRODUCTO</b>	<b>CÓDIGO EAN</b>
	BLOQUE 5 KG	5 KG	Uds/caja 4 x 5 kg (20 kg)	Cajas / palet 40 x 20 kg (800 kg)	(largo x ancho x alto) 120 x 80 x 136	121900104	8429366001841



Gracomsa Alimentaria S.A.U.  
Pista de Silla Km. 252  
46470 Catarroja (Valencia) ESPAÑA  
Tel. +34 96 127 04 00  
gracomsa@gracomsa.com

Código: FT-P2  
Fecha: 05-01-2015  
Ed 1ª

Elaborado por:  
Eduard Morató  
Responsable Calidadao



Aprobado por:  
Salvador Domingo  
Dirección



Aceptado por:  
Cliente:  
Cargo:  
Fecha:

Firma y sello: