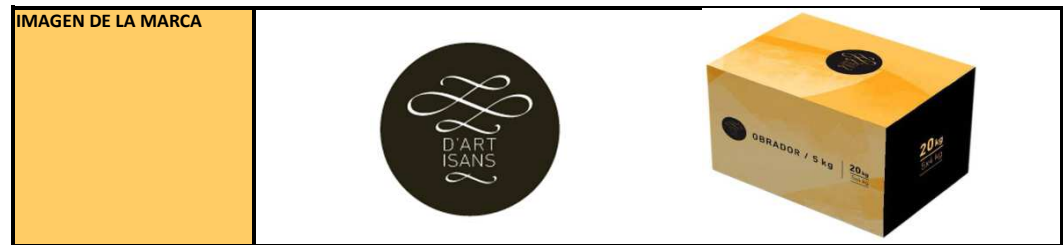


<b>DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>MARGARINA CREMA OBRADOR</b>
<b>ÁREA DE APLICACIÓN</b>	Margarina especialmente indicada-destinada para repostería y pastelería profesional. Gracias a su formulación puede ser empleada para la elaboración de una gran cantidad de productos, tales como: cremas, masas, galletas, plumcakes, bizcochos, pastas de té, 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	36 – 40 °C
	<b>Curva de Sólidos</b>	
	10 °C	40 ± 3
	20 °C	23 ± 3
	25 °C	16 ± 2
	30 °C	10,5 ± 2
	35 °C	6 ± 2

Temperatura (°C)	Sólidos (%)
10	40 ± 3
20	23 ± 3
25	16 ± 2
30	10,5 ± 2
35	6 ± 2

<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 45 x 20 kg (900 kg)	(largo x ancho x alto) 120 x 80 x 136	131900104	8429366001896



<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)</b>	<b>VALOR ENERGÉTICO</b>	<b>2960 KJ / 720 Kcal</b>
	<b>Grasas</b>	80 g
	<b>de las cuales</b>	
	<b>Saturadas</b>	35 ± 4 g
	<b>Monoinsaturadas</b>	30 ± 4 g
	<b>Poliinsaturadas</b>	15 ± 4 g
	<b>Proteínas</b>	0 g
<b>Hidratos de carbono</b>	0 g	
<b>Fibra alimentaria</b>	0 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 las 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 – 18°C.
-------------------	--

<b>ALMACENAMIENTO:</b>	Se recomienda su conservación entre 12-18°C.
------------------------	--

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



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 Calidad



Aprobado por:  
Salvador Domingo  
Dirección



Aceptado por:  
Cliente:  
Cargo:  
Fecha:  
Firma y sello: