



## Mantequilla para hojaldre 82% MG Candia Professional - Placa de 1kg

- **Denominación legal** : Mantequilla para hojaldre con un 82% de materias grasas
- **Ingredientes** : **Mantequilla**
- **Origen** : Leche origen UE15
- **OGM** : Producto convencional. No sujeto a las regulaciones de etiquetado de transgénicos según las normativas CE 1881/2006
- **Ionización**: Ningún ingrediente, aditivo o producto ha sido sometido a un tratamiento de ionización
- **Alérgenos**: Leche, productos lácteos y sus derivados
- **Contaminantes químicos**: Conformes a las normas europeas vigentes
- **Características** : Nivel sólido objetivo a 10 °C : 54-55 % (tolerancia +/- 1 %)
- **Condiciones de conservación** : Conservar en frío máximo a +6 °C
- **FCP\*** : 120 días

\* FCP : Fecha de consumo preferente

**Código : 1 0320 07**



### DATOS CALIDAD

#### CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS

Humedad (%)	≤ 16
Materia seca no grasa (%)	≤ 2
Materia grasa butírica (%)	≥ 82
Ácido oleico (%)	≤ 0,35
pH	4,7 à 5,5

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	OBJETIVO
Salmonella spp.	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g
Staphylococcus coagulasa+ (UFC/g)	≤ 10
Levaduras/Moho* (UFC/g)	Maxi 1000
Entérobacterias* (UFC/g)	Maxi 1000

\* Según plan de 3 clases m = 100 M = 10 m



### VALORES NUTRICIONALES

	Para 100 g
Energía (kJ / kcal)	3056/743
Materias grasas (g)	82
De las cuales son grasas saturadas (g)	55
Carbohidratos (g)	0,6
De los cuales son azúcares (g)	0,6
Proteínas (g)	0,7
Sal (g)	0,04



### DATOS LOGÍSTICOS

	Paletización	UC	UL	Paleta	
UC / UL	10	Código EAN	3700342303209	33700342303200	73700342303208
UL / capa	6	Peso neto (kg)	1	10	720
Capas / paleta	12	Peso bruto (kg)	1,04	10,65	792
UL / paleta	72	Dimensiones (mm)	300x177x20	400x320x105	1200x800x1422

Candia, 200 Rue Raymond Losserand, 75014 PARIS