

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>MARGARINA DE KARITE ECOLOGICA</b>
<b>CERTIFICADO:</b>	ORGANICO
<b>ORIGEN:</b>	Producto final: Bélgica
<b>REFERENCIA ARTÍCULO:</b>	A00580-350
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
<b>USO PREVISTO:</b>	Este producto está destinado a ser un ingrediente alimentario en preparados alimenticios para el consumo humano.
<b>INGREDIENTES:</b>	Manteca de karité ecológica, aceite de girasol ecológico, agua, sal (1%) y concentrado de zumo de limón ecológico.
<b>PRODUCCIÓN:</b>	Margarina hecha a base de aceite vegetal refinado y agua.

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

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

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

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

\*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
<b>ENERGÍA:</b>	2960 kJ = 720 Kcal
<b>GRASA:</b>	80% mín.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• De las cuales saturadas:</li> <li>• De las cuales mono-insaturadas:</li> <li>• De las cuales poliinsaturadas:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 48-50 %</li> <li>• 44-46 %</li> <li>• 5-7 %</li> </ul>
<b>HIDRATOS DE CARBONO:</b>	0 g
<ul style="list-style-type: none"> <li>• De los cuales azúcares:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 0 g</li> </ul>
<b>FIBRA:</b>	0 g
<b>PROTEÍNA:</b>	0 g
<b>SAL:</b>	1 g

\* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

## LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
<b>Cereales que contengan gluten</b>	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Almendras</li> </ul>	No
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trigo</li> <li>• Centeno</li> <li>• Cebada</li> <li>• Avena</li> <li>• Espelta</li> <li>• Kamut o sus variedades híbridas</li> </ul>	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avellanas</li> <li>• Nueces</li> <li>• Anacardos</li> <li>• Pacanas</li> <li>• Nueces de Brasil</li> <li>• Alféncigos</li> </ul>	No
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	No	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nueces macadamia</li> </ul>	No
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	No	<b>Apio u productos derivados</b>	No
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	No	<b>Mostaza y productos derivados</b>	No
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	No	<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	No
<b>Soja y productos a base de soja</b>	No	<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l</b>	No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>	No	<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	No
<b>Frutos de cáscara:</b>	No	<b>Moluscos y productos a base de molusco</b>	No
<p><b>Si = presente      No = ausente      T= Trazas*</b></p> <p>*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto</p> <p>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.</p>			

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

[organic@mapryser.com](mailto:organic@mapryser.com)

T-MPS

## APTO PARA:

<b>Vegetarianos</b>	Si	<b>Kosher-certified</b>	No
<b>Veganos</b>	Si	<b>Halal-certified</b>	No
<b>Lácteo-vegetarianos</b>	Si	<b>Comercio Justo</b>	No
<b>NOP-certified</b>	No		

## EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en cajas de 10 y envuelto bolsas de PEHD. Son bloques de 2.5 o 5 Kg.

Almacenar en lugar seco, a salvo de luz solar y fresco (4- 12 °C).

RECOMENDACIÓN: Evitar fluctuaciones de temperatura.

## VIDA ÚTIL:

Mantiene sus propiedades durante 4 meses des de su producción en su envase original cerrado.

## INFORMACIÓN ADICIONAL:

### PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

<b>Parámetros analíticos:</b>	<b>Valor:</b>
<b>CONTENIDO EN AGUA</b>	19% máx.
<b>Densidad a 20°C</b>	-
<b>PUREZA (%)</b>	-
<b>ROTURAS (%)</b>	-
<b>METALES PESADOS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Plomo</li><li>• Cadmio</li><li>• Mercurio</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De acuerdo con la legislación europea</li></ul>
<b>PESTICIDAS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Organocloropesticidas:</li><li>• Organofosforpesticidas:</li><li>• Otros pesticidas:</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• De acuerdo con la legislación europea</li></ul>
<b>IMPUREZAS</b> <b>piedras, otras semillas, parásitos:</b>	-

\* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

## OTROS:

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

### **CARACTERISTICAS FISICO- QUÍMICAS**

---

**Índice de peróxidos:** < 1.5 meq O<sub>2</sub>/kg

**Ácidos grasos libres:** 0.3% máx.

**Contenido de grasa sólida (NMR %):**

a 10°C: 38-54 %

a 20°C: 27-41 %

a 25°C: 15-29 %

a 30°C: 5-15 %

a 35°C: 0-8 %

a 40°C:

<b>FECHA EDICIÓN:</b>	17/12/2019	<b>FECHA MODIFICACIÓN:</b>	-
<b>VERSIÓN:</b>	00		
<p>Este producto se ajusta al Reglamento (CEE) no. 834/2007, 889/2008 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.</p> <p>La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas.</p> <p>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.</p>			