

	Ficha técnica / Technical sheet	Cód.: Cod.:	FT-052
	Manteca colorá Coloured lard	Fecha: Date:	17/08/2021
		Versión: Version:	14
		Página: Page:	1 de 2

Descripción <i>Description</i>	Producto elaborado con carnes frescas. Producto esterilizado. <i>Product made with fresh meats. Sterilized product.</i>
-----------------------------------	--

Uso previsto	Consumo directo sin preparación previa o para untar. <i>Direct consumption without any previous preparation or ready to spread.</i>
--------------	--

Alérgenos, consumidores sensibles, OGM's	Apto para todas las personas excepto alérgicos intolerantes a los indicados en el apartado "alérgenos". No contiene OGM. Producto no irradiado. No contiene gluten. Alérgenos: no contiene alérgenos <i>Human consumption, apt for everybody. It does not contain GMO. Non-irradiated product. Gluten free.</i> <i>Allergens: allergens free</i>
--	--

Ingredientes <i>Ingredients</i>	Manteca de cerdo ibérico 97% (Manteca de cerdo ibérica, antioxidante: BHA), sal, mezcla de especias, extracto de pimentón, conservador: ácido sórbico.
------------------------------------	--

Parámetros organolépticos <i>Organoleptic parameters</i>	Color <i>Colour</i>	Naranja <i>Orange</i>
	Sabor <i>Flavour</i>	Típico <i>Typical</i>
	Olor <i>Smell</i>	Típico <i>Typical</i>

Parámetros físico químicos <i>Physicochemical parameters</i>	pH 5 ± 0.5 determinado a 25°C <i>pH 5 ± 0.5 determined to 25°C</i> Actividad del agua (aw): 0.640 ± 0.35 <i>Water activity (aw): 0.640 ± 0.35</i>
---	--

Parámetros microbiológicos <i>Microbiological parameters</i>	Recuentos totales aeróbicos mesófilos <i>Total recouncts of aerobic mesophyll</i>	< 100 ufc/g < 100cfu/g
	Mohos <i>Molds</i>	< 100 ufc/g < 100 cfu/g
	Coliformes <i>Coliform</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Listeria <i>Listeria</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
	Escherichia Coli <i>Escherichia Coli</i>	Ausencia en 25 g <i>Absence in 25 g</i>
Contaminantes Contaminants	Dioxinas y PCBs: Suma de dioxinas	3,0 pg/g
	Suma de dioxinas y PCBs similares a las dioxinas	4,5 pg/g grasa
	HAP Benzo(a)pireno	2 pg/g
	Suma de Benzo(a)pireno, Benzo(a)antraceno, Benzo(a)fluoranteno y criseno(45)	10 pg/g




Valor energético	3765kJ/900 kcal
------------------	-----------------

	Ficha técnica / Technical sheet		Cód.: Cod.:	FT-052
	<h1>Manteca colorá</h1> <h2>Coloured lard</h2>		Fecha: Date:	17/08/2021
			Versión: Version:	14
			Página: Page:	2 de 2

Valores nutricionales por cada 100 g <i>Nutritional facts per each 100g</i>	<i>Energy value</i>	
	Grasas <i>Fats</i>	100 g
	De las cuales saturadas <i>Of which saturated fats</i>	36.7 g
	Hidratos de carbono <i>Carbohydrate</i>	<0.10 g
	De los cuales azúcares <i>Of which sugars</i>	<0.10 g
Proteínas <i>Proteins</i>	<3.00 g	
Sal <i>Salt</i>	<0.01 g	

Vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte <i>Shelf life, storage and transport conditions</i>	<p>La fecha de consumo preferente es de 24 meses para los tarros de cristal y de 36 meses para las latas y las monodosis de 23g ,70g y 50g. No necesita frío. Una vez abierto conservar en refrigeración y consumir antes de 3 días.</p> <p><i>The minimum durability date is 24 months for the crystal jar and 36 months for the cans and 23g, 70g, 50g unit doses. It does not need refrigeration. Once the product is open, it needs to be preserved in refrigeration and consume before 3days.</i></p>
--	--

Envases <i>Containers</i>	El envase está compuesto de aluminio lacado. <i>The container is made of lacquered aluminum.</i>
	El envase está compuesto de hojalata electrolítica barnizada. <i>The container is made of vamished electrolytic tin.</i>
	El envase está fabricado de vidrio. La tapadera está compuesta de hojalata electrolítica simple reducida. <i>The container is made of glass. The cover is made of simple reduced electrolytic tin.</i>

Elaborado por: <i>Made by:</i>	Revisado por: <i>Revised by:</i>	Aprobado por: <i>Aproved by:</i>
 María Morcillo Chamizo	 Teresa Barragán Domínguez	 Carlos Carranco Benítez