

	FICHA TECNICA	EDICION 7
		FECHA: 23-10-23

MANTECA DE CERDO DURA	
DEFINICION: Grasa obtenida por la fundición de la manteca de cerdo en rama, en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y apto para el consumo humano. 	<u>MANTECAS MARTINEZ S.L</u> C.I.F: B – 46.421.764 Poligono Ind. La Pahlilla C/ El Tendero-Parcela 91 Tel: 96 252 14 94 46630 CHIVA (Valencia) www.mantecasmartinez.com LEGISLACION APLICABLE: Reglamento 852/2004- Reglamento 853/2004- Reglamento 178/2002- Reglamento 2073/2005- Reglamento 1169/2011 – 915/2023-396/2005-R10/2011- - Reglamento 1333/2008 – Reglamento 1935/2004 - Real Decreto – 2023/2015- - CODEX CXC 1-1969
INGREDIENTES: Manteca de cerdo en rama, antioxidante E-306, endurecedor 471.	
ENVASE: Se suministra en bloques 20kg y 10 kg envueltos en bolsas de plástico para su inocuidad y protegidos por una caja de cartón.	
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION: En sitio fresco y seco USO PREVISTO: Bollería, Jamonería, Distribuidoras, Planificadoras.	
CADUCIDAD: Se calcula un año en condiciones favorables. Cada caja lleva fecha de consumo preferente y lote. CARACTERISTICAS: Color blanco: Normal. Olor Típico: Normal. Sabor Típico: Normal. Textura: Tierna y suave	
INFORMACIÓN FÍSICO- QUÍMICA: ACIDEZ: <=0.75 % ACTIVIDAD DE AGUA A 20°C = < 1% PEROXIDOS: <= 4 mEq/kg. IMPUREZAS: 0,5 % max. PUNTO DE FUSIÓN: 37 – 42 °C. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS: <i>No contiene Actividad de agua, está por debajo del 1% situándose en 0.73% no desarrolla patógenos microbiológicos</i> INFORMACION ALERGENOS: NO CONTIENE NINGUN ALIMENTO RECOGIDO POR EL REGLAMENTO UE 1169/2011 Y 200013 CE SOBRE ALERGENOS (PEDIR CERTIFICADO ANEXO) INFORMACION OGMs: TAMBIEN CERTIFICA QUE EN LA COMPOSICION Y ELABORACION DE LA MANTECA FUNDIDA NO HAY NINGUN PRODUCTO TRANSGENICO. (PEDIR CERTIFICADO ANEXO)	