

Código: A1- 01-Cust-02-Prolesur
 Versión: 01
 Vigencia: 10-11-2019

MANTEQUILLA SIN SAL BLOCK 20 Kg/ Origen Chile

La mantequilla sin sal de Prolesur se elabora a partir de la crema fresca de alta calidad con tecnología líder en fabricación de mantequilla utilizada por todo el mundo. La mantequilla sin sal es necesaria en muchas aplicaciones, tales como productos horneados y productos para untar. También sirve como ingrediente en una amplia gama de productos alimenticios. La mantequilla sin sal tiene una excelente vida útil y mantiene su sabor fresco.

CARACTERISTICAS

- Homogenea
- Buena distribución de la humedad.
- Sin gotas al corte.
- No contiene aditivos, saborizantes ni conservantes.

USOS SUGERIDOS

- Para consumo humano directo.
- Ingrediente para la fabricación de productos de confitería.

CERTIFICACIÓN

- Halal
- Kosher
- FSSC 22000

ORÍGEN

Producto de Chile



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Los resultados de análisis enumerados en este boletín de producto son típicos medidos "tal como están".

Típico
(por 100g de producto)

Grasa de la leche (g/100g)	83.0
Humedad (g/100g)	15.0
Solidos no grasos (g/100g)	2.0

INGREDIENTES (Alérgeno en negrita)

Crema de **leche** pasteurizada.

Las regulaciones nacionales para el etiquetado de productos varían. Prolesur aconseja clientes que necesitan verificar las regulaciones locales para determinar el etiquetado correcto de este ingrediente.



EMBALAJE Y MANIPULACION

Bolsa de polietileno de 60 micras.

Caja de cartón.

No se utilizan grapas o sujetadores metálicos.

- Peso Neto – 20.0 Kg
- Peso Bruto – 20.4 Kg.
- Dimensiones del cartón: 31 x 31 x 23 (cm)
- Evite el almacenamiento y el transporte con productos que transferían olores.
- Mantener congelado a un máximo de -18°C.
- Mantener fuera de la luz solar directa.
- Las existencias se deben utilizar preferentemente en rotación dentro de los 12 meses de fabricación.



Keep
away from
odours



Store frozen

SEGURIDAD DE CALIDAD.

Nuestras instalaciones de fabricación se adhieren a los más altos estándares mundiales en inocuidad y calidad de los alimentos, se verifican mediante programas regulares de auditoría interna y externa y están acreditadas con FSSC 22000, incluida ISO 22000.

Nuestros productos e ingredientes se prueban en toda la cadena de suministro, desde la recolección de la leche hasta la liberación del producto final, utilizando métodos de prueba reconocidos internacionalmente para verificar la calidad y el cumplimiento.

Nuestros productos están envasados en un embalaje a prueba de manipulaciones y etiquetados para permitir un seguimiento completo, por lo que puede confiar en que Prolesur lo haya comprobado con cuidado.

CONFORMIDAD

- ISO 22000
- ISO/TS 22002-1
- FSSC 22000
- HACCP
- VEGETARIAN

COMO COMPRAR

Para obtener más información o comprar este ingrediente, comuníquese hoy con su Gerente de cuenta.

Código: A1- 01-Cust-02-Prolesur
 Versión: 01
 Vigencia: 10-11-2019

MANTEQUILLA SIN SAL BLOCK 20 Kg/ Origen Chile

ANÁLISIS NUTRICIONALES

	Típico (por 100g de producto)
Energía (kJ/100g)	3092
Energía de la grasa (kJ/100g)	3071
Proteínas	0.8
Humedad (g/100g)	15.0
Grasa (g/100g)	83.0
Cholesterol (mg/100g)	208
Ácidos grasos.	
Saturados (g/100g)	57.3
Monosaturados. (g/100g)	22.5
Poliinsaturados(g/100g)	3.2
Trans (g/100g)	2.9
Carbohidratos totales	0.5
Azúcares totales.	0.5
Azúcares añadidos	0
Ceniza (g/100g)	0.7

ANÁLISIS DE VITAMINAS

	Típico (por 100g de producto)
Vitamina A (natural) (ug retinol/100g)	1179.6
Vitamina C (mg)	<0.5
Vitamina E (mg/100g)	3.0
Vitamina D (ug/100g)	Trazas

Prolesur no recomienda utilizar los valores típicos de vitaminas y minerales que se establecen en este Boletín como base para formular un producto nutricional. Estos resultados se obtienen únicamente mediante pruebas de vigilancia y no se proporcionarán en un COA.

ANÁLISIS MINERAL

	Típico (por 100g de producto)
Calcio (mg/100g)	22.9
Potasio (mg/100g)	22.5
Hierro (mg/100g)	0.2

Prolesur no recomienda utilizar los valores típicos de vitaminas y minerales que se establecen en este Boletín como base para formular un producto nutricional. Estos resultados se obtienen únicamente mediante pruebas de vigilancia y no se proporcionarán en un COA.

Código: A1- 01-Cust-02-Prolesur
 Versión: 01
 Vigencia: 10-11-2019

PERFIL DE ÁCIDO GRASO

La composición de ácidos grasos de la grasa láctea varía debido a una serie de factores, incluyendo la variación genética en la manada lechera, la etapa de lactancia de la vaca y la composición de la dieta de la vaca. Perfil de ácidos grasos típico para la grasa de la leche Prolesur Chile.

RANGO TÍPICO. (% p/p de ácidos grasos totales)

Saturado	Bajo	Alto
C4:0 Butírico	2.9	4.4
C6:0 Caproico	2.0	2.6
C8:0 Caprílico	1.1	1.6
C10:0 Capríco	2.4	3.8
C 12:0 Laurico	3.2	6.9
C 14:0 Mirístico	8.0	13.2
C 15:0 ^a Pentadecanoico	0.8	2.3
C16:0 Palmítico	17.9	32.9
C17:0 ^a Margarico	0.5	1.7
C18:0 Estearico	6.8	12.5
C20:0 Araquidónico	0.1	0.2
Monoinsaturado		
C14:1 Miristoleico	0.5	1.3
C16:1 Palmitoleico	0.2	2.1
C18:1 ^a Oleico	14.8	27.1
Poliinsaturado		
C18:2 ^a Linoleico	1.5	2.8
C18:3 Linolenico	0.4	1.0

^a Todos los isómeros incluidos.

CONTAMINANTES

	Típico (por kg de producto)
Arsénico (mg/kg)	0.05
Cadmio (mg/kg)	0.04
Mercurio (mg/kg)	0.05
Plomo (mg/kg)	0.05

Estos resultados se obtienen solo mediante pruebas de vigilancia y no se proporcionarán en un COA

Código: A1- 01-Cust-02-Prolesur
 Versión: 01
 Vigencia: 10-11-2019

MANTEQUILLA SIN SAL BLOCK 20 Kg/ Origen Chile

PARÁMETROS QUÍMICOS

	Unidad	Típico	Min	Max	Método de referencia
Materia Grasa	g/100g	83.0	80.0		ISO 3727
Humedad	g/100g	15.0		16.0	ISO 3727
Sólidos no grasos	g/100g	2.0		2.0	ISO 3727

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

	Unidad	Típico	Min	Max	Método de referencia
Recuento aerobios mesófilos	ufc/g	<100		10.000	ISO 4833 30°C
Enterobacterias	ufc/g	<10		10	ISO 21528-2
E. coli	/g	Ausencia		Ausencia	ISO 7251
Levaduras	ufc/g	<10		50	ISO 7932
Hongos		<10		50	ISO 6611
S. aureus	ufc/g	<1		10	ISO 6888-1
Salmonella	/125g	Ausencia		Ausencia	ISO 6579
Listeria monocytogenes	/125g	Ausencia		Ausencia	ISO 11290-1

PARÁMETROS FÍSICOS

	Unidad	Típico	Min	Max	Método de referencia.
Partículas extrañas		No detectado			Método interno
Punto de fusión		33°C			Método interno
Textura		Suave, cerrada			Método interno
Color		Uniforme amarillo pálido			Método interno

PARÁMETROS SENSORIALES

	Unidad	Típico	Min	Max	Método de referencia.
Sabor		Típico	Típico		Evaluación sensorial

Fonterra Co-operative Group Limited (Fonterra) y sus subsidiarias, afiliadas, agentes, proveedores y distribuidores no hacen representaciones o garantías de ningún tipo en cuanto a la exactitud, adecuación o integridad de cualquier información y / o opiniones contenidas en este documento o que son adecuados para su uso previsto. La información y / o opiniones contenidas en este documento pueden ser modificadas en cualquier momento sin previo aviso. Nada de lo contenido en este documento debe interpretarse como permiso para infringir ningún derecho de propiedad intelectual o como garantía de no infracción de ningún derecho de propiedad intelectual. Tenga en cuenta que algunos productos y aplicaciones pueden no estar disponibles y / o no son admisibles.