



MANTECA CALIDAD EXTRA

Descripción

Producto lácteo graso obtenido por el batido y amasado de la crema pasteurizada por procesos tecnológicamente adecuados, derivadas exclusivamente de leche vacuna.

Ingredientes

Crema de leche pasteurizada. **CONTIENE DERIVADOS DE LECHE.**

Elaboración

Se estandariza la crema de leche en su tenor graso y luego se la somete a un tratamiento térmico de pasteurización a 80°C durante 1 minuto. A continuación esta crema es madurada en tanques a temperaturas que oscilan de 5 a 12°C. Luego es bombeada a una mantequera de sistema continuo en donde se procede a su batido, amasado y envasado de la manteca obtenida.

Denominación completa

Manteca calidad extra libre de gluten sin T.A.C.C.



Características organolépticas

Color	Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.
Sabor y olor	De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.
Apariencia	Lisa y uniforme.

Características físico-químicas

Materia Grasa (%m/m)	mín 82 % m/m
Humedad (%m/m)	14 - 16 % m/m
Extracto seco no graso (%m/m)	máx. 2 % m/m
Acidez grasa (g/100g)	máx. 3 % m/m

Requisitos microbiológicos

Microorganismos	Criterio de Aceptación	Método de análisis
Coliformes Totales /g	n=5; c=2; m=10; M=100	FIL 73A: 1985
Coliformes (a 45°C) /g	n=5; c=2; m<3; M= 10	APHA: 1992 Cap. 24 (1)
Estafilococos coag. pos./g	n=5; c=1; m=10; M=100	FIL 145: 1990
Salmonella spp/25g	n=5; c=0; m=0	FIL 93A: 1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

Información nutricional

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción de 10 g = 1 cucharada de sopa

	Cantidad por Porción	Cantidad cada 100 gr	% VD por porción (*)
Valor Energético	74 kcal / 309 kJ	740 kcal / 3095 kJ	4
Carbohidratos	0 g	0 g	0
Azúcares totales	0 g	0 g	0
Azúcares añadidos	0 g	0 g	0
Proteínas	0 g	0 g	0
Grasas Totales	8,2 g	82 g	15
Grasas Saturadas	5,0 g	50 g	23
Grasas Trans	0,3 g	3,0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 g	0
Sodio	14 mg	140 mg	1

()Valores diarios para la República Argentina con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.*



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bm.é. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765

Condiciones de almacenamiento y vida útil

Recomendaciones de conservación y uso

El producto debe ser almacenado en condiciones de refrigeración de 2 a 8°C. En caso de un almacenamiento congelado deberá ser debajo de -18°C y, el posterior descongelamiento se deberá realizar de forma refrigerada.

Vida útil

Respetando las condiciones de almacenamiento indicadas y no presentando el embalaje signos de daño o deterioro, la vida útil del producto a temperatura de refrigeración es:

Manteca 200 g: 5 meses

Manteca 5 Kg: 4 meses

Manteca 25 Kg: 4 meses

En caso de almacenamiento congelado, el producto podrá ser mantenido en esta condición por 12 meses. Una vez abierto usar dentro de los siguientes 7 días.

Presentaciones

- Bloques de 25 kg: Envoltorio primario de bolsa de polietileno dentro de caja individual de cartón corrugado.

- Bloques de 5 kg: Envoltorio primario de papel pergamino vegetal dentro de caja de cartón corrugado con capacidad para 4 bloques o envoltorio primario de bolsa de polietileno dentro de caja individual de cartón corrugado.

- Pan de 200 g: Envoltorio primario de papel metalizado dentro de caja de cartón corrugado con capacidad para 20 unidades.

PRESENTACIONES / VIDA ÚTIL

Tipo de envase	Capacidad	Vida útil
Caja de cartón	25 kg	4 meses
Papel pergamino vegetal	5 kg	4 meses
Papel aluminio	200 g	5 meses



Administración y ventas

Pieres 1635 (C1440CSQ)

C.A.B.A. Argentina.

Atención al consumidor:

WSP 11-2870-9337

clientes@vacalin.com

vacalin.com

Planta industrial

Ruta 54 km 8 (B1911XAA)

Bmé. Bavio, Pdo. de Magdalena,

Pcia. de Buenos Aires, Argentina.

Tel/fax: (54 0221) 4911765