



MANTECA DE CERDO

DEFINICIÓN

Grasa obtenida de los tejidos grasos y limpios del saín de cerdo, en buenas condiciones sanitarias, en el momento de su sacrificio, y apto para el consumo humano, según el Real Decreto N° 1011/1981.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Determinación	Tolerancia	Método de análisis
Aerobios totales	< 10.000 ufc / g	UNE-EN ISO 4833:2003
Mohos	< 10 ufc / g	Método interno PNT-M-16
Levaduras	< 100 ufc / g	Método interno PNT-M-16
Salmonella	Ausencia 25 g	UNE-EN ISO 6579: 2003
Lipolíticos	< 10 ufc / g	Método interno PNT-M-29

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Determinación	Tolerancia	Método de análisis
Humedad	< 1 %	Desecación
Acidez de la Grasa	< 1 %	Volumétrico
Índice de peróxidos meq. 0/kg. Volumétrico	< 10	
Punto de fusión	> 29°C	Tubo capilar
Ac. Grasos		Cromatografía Gases
Acidos trans	0,31g/100g	
Saturados	34,49g	
Palmítico	23 - 29 %	
Palmitoleico	2,5 - 4,5 %	
Esteárico	9 - 16 %	
Oléico	40 - 48 %	
Linoleico	8 - 12 %	
Linolenico	0,5 - 1,8 %	
Plomo	< 0,1 p.p.m.	Absorción atómica
Hierro	< 1 p.p.m.	Absorción atómica
Cobre	< 0,2 p.p.m.	Absorción atómica

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100g)

Valor energético (kcal/kj)	900/3.698
Proteína (g)	0,1
Grasa (g)	99,9
Hidratos de carbono (g)	2,2
Acidos grasos saturados	47,30 g/100g
Azúcares totales	< 0,50
Sodio	< 0,01

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Suave. Ausencia de olores rancios o desagradables
COLOR	Claro, ligeramente beige en estado líquido y sólido
INGREDIENTES	Saín de cerdo, E-320, E-321 (500 ppm)

TRATAMIENTOS APLICADOS

Procesamiento de la materia prima (saín de cerdo) mediante una picadora para lograr una mayor rapidez en el posterior proceso de fundición, y así poder evitar un mayor aumento de la acidez y el índice de peróxidos. Posteriormente procedemos al proceso de fundición a una temperatura superior a 110 °C, cumpliendo los requisitos y principios generales de la legislación alimentaria, Reglamento CE N° 178/2002. se le añade el endurecedor y los antioxidantes, posteriormente se refrigera y se envasa y finalmente se paletiza con su correspondiente etiquetaje para ser identificado en nuestra cámara de refrigeración.

METODOS DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO

En cámara frigorífica entre 6 y 10°C para una óptima conservación

CONDICIONES DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

Camiones frigoríficos

ETIQUETADO Y PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Se presenta en cajas de cartón, cada bloque de manteca esta protegida con bolsa de plástico apta para el consumo alimentario, peso neto: 15 Kg. En las cajas de cartón ondulado se puede identificar el nombre y logotipo de la empresa, condiciones de conservación, dirección y teléfonos de contacto y sello sanitario

Se sirve en palet Eur de 63 cajas, cada caja contiene una etiqueta con número de lote, fecha de fabricación y consumir preferentemente.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de un año desde la fecha de expedición

DESTINO Y USO

Producto alimentario destinado a industrias alimentarias para su uso como ingrediente en el proceso de fabricación de productos de panadería, bollería y pastelería y/o para aditivo tecnológico en procesos de elaboración y transformación, como en jamones curados.

REGLAMENTOS DEL PRODUCTO

OGM

- Está ausente del ámbito de aplicación del reglamento (CE) nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- La eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el Reglamento antes mencionado.
- LABORA se compromete a no realizar ningún cambio que pudiera influir en las características del producto suministrado de forma que pudieran ponerlo en riesgo de ser incluido en el ámbito de aplicación (CE) nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

TRAZABILIDAD

- Cumplimiento del reglamento CE nº 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos para la seguridad alimentaria

ALÉRGENOS

- En aplicación del Real Decreto 2220/2004, LABORA declara que ninguno de los ingredientes que contiene ese producto aparece en la lista de alérgenos del citado reglamento (listado del anexo V). Exigimos a nuestros proveedores dicha premisa y disponemos de justificación documental para garantizarlo. En aplicación del Real Decreto 2220/2004, LABORA declara que ninguno de los ingredientes que contiene ese producto aparece en la lista de alérgenos del citado reglamento (listado del anexo V). Exigimos a nuestros proveedores dicha premisa y disponemos de justificación documental para garantizarlo.

CONTAMINANTES

- Cumple el Reglamento CE 1881/2006 y Reglamento CE 1259/2011 (que modifica el anterior), por lo que sujeta el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimentarios.
- Cumple el Reglamento CE 27/2010, relativo a las sustancias farmacológicas activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

MATERIAL DE CONTACTO CON EL PRODUCTO

- LABORA exige a sus proveedores que los materiales de envase cumplan la normativa vigente en materiales de contacto alimentario.
- Directiva 2002/CE de la comisión de 6 de agosto de 2002.
- Reglamento 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y Real Decreto 866/2008, por lo que se aprueba la lista de sustancias permitidas para la fabricación de materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

LEGISLACIÓN APLICABLE

- Real Decreto 1904/1993 referente a la fabricación y comercialización de productos cárnicos.
- Reglamento CE nº 853/2004, que establece normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal
- Reglamento CE nº178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos para la seguridad alimentaria y trazabilidad.
- Reglamento CE nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
- Reglamento 2220/2004, sobre alérgenos.
- Reglamento CE nº1881/2006, y modificaron Reglamento 1259/2011, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en productos alimentarios.
- Reglamento CE nº27/2010, relativo a las sustancias farmacológicas activas y su clasificación por lo que

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

Salmonella	ausencia
Enterobacterias	≤ 300ufc/g

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

BHA (E-320)	≤ 100 ppm
BHT (E-321)	~ 50 ppm