



MANTECA DE CERDO DURA

Código: GR8437005111967

Fecha Revisión 12/01/2023

DESCRIPCION PRODUCTO

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.

INGREDIENTES

Saín de cerdo, E-320 (máx. 200 mg/l o mg/kg), E-321 (máx. 100 mg/l o mg/kg).

NOTA: A petición del cliente se puede fabricar con antioxidantes naturales.

DESTINO Y USO

Se trata de una manteca muy versátil, su gran plasticidad y textura, y su alto punto de fusión, la hacen ideal para la fabricación tanto artesana como industrial, de croissants, hojaldres, dulces tradicionales, repostería, patés, precocinados, productos curados, asados, etc...

METODOS DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco.

Aconsejable mantener entre 0°C y 7°C para una óptima conservación.

Mantener alejado de productos químicos y olores penetrantes. Evitar la luz directa.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de un año desde la fecha de producción.

PRESENTACIÓN

Envasado: Cada bloque de manteca envuelto en bolsa de material plástico apta para contacto con alimentos.

Embalaje: Cajas de cartón o formato "Pallet Box" y/ o retractilado con film.

Identificación: Empresa, lote, consumo preferentemente, condiciones de conservación, y sello sanitario.

Peso neto: 15 Kg

Palet: 63 o 72 cajas / palet

FICHA LOGÍSTICA

Europalet: 150*80*120 945 Kg (63 cajas)

Palet: 150*100*120 1.155 Kg (72 cajas)

Identificación: GTIN 13 / EAN128

TRATAMIENTOS APLICADOS

Picado de la materia prima (saín de cerdo), para acelerar el proceso de fundición y evitar un mayor aumento de la acidez e índice de peróxidos.

Proceso de fundición a temperaturas de al menos 130 grados centígrados. Posteriormente se añaden los aditivos, y se refrigera y envasa la manteca. El producto se ubica en pales identificados en nuestra cámara frigorífica.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

HUMEDAD	< 1%	
GRADO ACIDEZ	0,75%	Ácido oleico máximo
PERÓXIDOS MÁXIMOS	4 mEq/kg	
PUNTO DE FUSIÓN	35-40 ° C	
COLOR	Blanco Marfil	
ASPECTO	Consistencia blanda y untuosa	
OLOR	Olor suave	
SABOR	Ausencia de olores/sabores rancios o d	



ALÉRGENOS

SUSTANCIA	CONTIENE	
	SI	NO TRAZAS
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	X	
HUEVOS y productos a base de huevo	X	
PESCADO y productos a base de pescado	X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuets	X	
SOJA y productos a base de soja	X	
LECHE y sus derivados (incluida lactosa)	X	
FRUTO DE CASCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia	X	
APIO y productos derivados	X	
MOSTAZA y productos derivados	X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	X	

Los productos que nosotros elaboramos no contienen productos que causan alergias o intolerancias, ni trazas de éstos

CONTAMINANTES

Suma de dioxinas y PCB (similares a las dioxinas): 1,25 pg/g grasa
Suma de dioxinas: 1,0 pg/g grasa
Suma de PCB: 40 ng/g grasa
Plomo: 0,10 mg/kg peso fresco

OGM

Los productos que nosotros elaboramos no son, ni contienen, ni están compuestos, ni han sido producidos a partir de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Los productos se elaboran bajo las exigencias de la norma ISO 22000, del sistema SAE, de la legislación vigente y de las autoridades sanitarias competentes.

NOTA

Esta ficha técnica no tiene valor jurídico, ni se debe interpretar como especificaciones de compra, salvo indicación expresa.