

MANTECA PANADÉLIA A MN

		AAK
Fecha de emisión: 08.07.11	Especificación de Producto terminado:	N° de control: AAK-EPT-447b
Fecha de revisión: 08.12.15	Grasa Mixta PANADÉLIA A MN	Página 1 de 3

1. CÓDIGO AAK:

Caja 10 Kg	1-02-051-08-0
Caja 23 Kg	1-02-051-04-0
Caja 24 kg	1-02-051-03-0
Caja 25 Kg.	1-02-051-02-0

- 2. GENERALIDADES:** Producto elaborado a partir de aceites vegetales y grasa comestible, refinado, parcialmente hidrogenado, blanqueado y desodorizado.
- 3. APLICACIONES:** Panificación.
- 4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**
- OLOR NEUTRO, LIBRE DE OLOR RANCIO, EXTRAÑO O A SOLVENTE
 - SABOR NEUTRO, LIBRE DE SABOR RANCIO, EXTRAÑO O A SOLVENTE
 - ASPECTO SÓLIDO A TEMPERATURA AMBIENTE

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	MINIMO	MAXIMO	METODO DE ANÁLISIS
ÁCIDOS GRASOS LIBRES (% OLEICO) ¹	NA	0.08	AOCS Ca 5a-40
VALOR DE PEROXIDO (meq/K) ¹	NA	1.0	AOCS Cd 8b-90
COLOR LOVIBOND (Cell 5 % ¹)	NA	3.8R35A	AOCS Cc 13e-92
PUNTO DE FUSIÓN POR DESLIZAMIENTO (°C)	43	46	AOCS Cc 3-25
CONTENIDO DE SÓLIDOS p NMR			IUPAC 2.150 (a)
10 °C	58	62	
20 °C	37	40	
30 °C	18	22	
35 °C	11	15	
40 °C	6	9	
COMPOSICIÓN ÁCIDOS GRASOS (%)*			AOCS Ca 1f-96
Saturados	52	56	
Monosaturados	33	38	
Poliinsaturados	7	11	
Trans	0	2	
METALES PESADOS (ppm)*			AOCS Ca 17-01 AOCS Ca 20-99
Hierro	NA	1.5	
Cobre	NA	0.1	
Plomo	NA	0.1	
Arsénico	NA	0.1	

¹ Al envasado
*Referencia

- 6. ANTIOXIDANTES Y ADITIVOS:**
 Antioxidante BHT 150-200 ppm
 Mono y Diglicéridos
 Hipoclorito de Sodio
 Conservador.

MANTECA PANADÉLIA A MN

7. ENVASE:

Cajas de Cartón sin grapas, con bolsa interior de polietileno, alta densidad, con capacidad para 10, 23, 24 y 25 Kg

8. METODO DE ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN

Envasado semiautomático. Distribución a temperatura ambiente en transporte cerrado, limpio, seco y libre de fauna nociva

9. CONDICIONES RECOMENDADAS DE ALMACENAMIENTO:

Consérvase en lugar fresco y seco, alejado de la luz y el calor, a una temperatura de entre 18-28°C. No Almacenar junto a materiales aromáticos. Mantener el empaque perfectamente cerrado. Manéjese con cuidado y no estibar más de 5 camas una sobre otra.

10. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

6 Meses (bajo condiciones recomendadas).

11. RECOMENDACIONES PARA LA PREPARACIÓN Y/O TRATAMIENTO PREVIO A SU USO O PROCESAMIENTO:

No requiere tratamiento previo a su uso.

12. CRITERIOS DE ACEPTACIÓN RELACIONADOS CON LA INOCUIDAD

- Producto libre de materia extraña
- Empaque íntegro y en buen estado. Empaque con identificación de número de lote, fecha de consumo preferente y nombre de producto.

13. OBSERVACIONES:

*Referencia: monitoreo semestral. Solicitar en caso de requerir resultado del análisis
Durante el procesamiento del producto se utilizan tierras diatomáceas y ácido fosfórico como coadyuvantes del proceso.

14. REGULACIONES APLICABLES:

- Las instalaciones y procesos de manufactura de los productos cumplen con la NOM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios".
- Reglamento de la ley de salud en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios.
- ACUERDO por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos y suplementos alimenticios del 16 de Julio de 2012 y adiciones.

15. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS SENSITIVAS (acorde con la Reglamentación de la FDA)

NOMBRE	PRESENTE EN EL PRODUCTO.	DERIVADOS
ALERGENOS		
Cacahuates	NO	
Nueces cualquiera (almendras, pistaches, macadamia, etc.)	NO	
Huevo y sus derivados	NO	
Leche y sus derivados	NO	
Soya y sus derivados	SI	Aceite completamente refinado
Trigo	NO	
Chocolate	NO	
Pescados	NO	
Mariscos	NO	
SENSITIVOS		
Colorante amarillo # 5	NO	
Con Mielaza	NO	
Apio (Raíz, hojas o tallos)	NO	
Histamina	NO	

MANTECA PANADELIA A MN

Sulfitos (Bisulfito de sodio, metabisulfito de sodio, dióxido de azufre.)	NO	
Amarillo 5 (Tartrazina)	NO	
Glutamato monosódico	NO	
Inosinato y guanilato disódicos (I+G)	NO	
Lupino	NO	
Nitratos	NO	
Nitritos	NO	
BHA	NO	
BHT	SI	
TBHQ	NO	
Levaduras	NO	
Maíz o derivados de maíz	NO	
Conservadores	NO	
Glutamatos	NO	
Aspartame/fenilalanina	NO	

Nota: La lecitina de soya y la grasa butírica se manejan en la misma línea de envasado.
La lecitina de soya no se maneja como un alérgeno en AAK – MX

16. INFORMACIÓN NUTRIMENTAL valores típicos (Base: 100 gr. de material)

Calorías (kcal)	855
Proteína (g)	0
Carbohidratos (g)	0
Fibras alimentarias (g)	0
Azúcar (g)	0
Grasa total (g)	92-97
Saturada (g)	51
Monoinsaturada (g)	34
Polinsaturada (g)	0
Trans (g)	2
Colesterol (ppm)	30 máx.
Vitaminas	0.0

17. CONTROL DE CAMBIOS que aplican para versión b

- Se incluye presentación 10 Kg
- Se indica grasa comestible en descripción.
- Se ajusta información nutricional.