

# MANTECA PANADELIA MN

		<b>AAK</b>
Fecha de emisión: 23.03.08	Especificación de Producto terminado:  <b>Grasa Mixta PANADELIA MN</b>	N° de control: AAK-EPT-268a
Fecha de revisión: 31.03.14		Página 1 de 3

**1. CÓDIGO AAK:**

Caja 24 Kg                      1-02-022-03-0  
Caja 23 Kg                      1-02-022-04-0

**2. GENERALIDADES:** Mantequilla elaborada a base de Sebo de Res, grado comestible y aceites vegetales refinados, blanqueados y desodorizados.

**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                SÓLIDA A TEMPERATURA AMBIENTE

**5. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y QUÍMICAS**

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	MINIMO	MAXIMO	METODO DE ANALISIS
ACIDOS GRASOS LIBRES (% OLEICO) <sup>1</sup>	NA	0.08	AOCS Ca 5a-40
VALOR DE PEROXIDO (meq/Kg) <sup>1</sup>	NA	1.0	AOCS Cd 8b-90
COLOR LOVIBOND (Cell 5 1/4)	NA	3R30A	AOCS Cc 13e-92
PUNTO DE FUSION POR DESLIZAMIENTO (°C)	43	45	AOCS Cc 3-25
VALOR DE YODO WIJS cg/g	45	50	AOCS Cd 1b-87
CONTENIDO DE SÓLIDOS p NMR			IUPAC 2.160(a)
10 ° C	57	60	
20 ° C	37	40	
30 ° C	19	22	
35 ° C	12	15	
40 ° C	7	9	
COMPOSICIÓN (Ácidos grasos %) <sup>*</sup>			AOCS Ca 1f-98
Saturados	47	51	
Monosaturados	37	41	
Polisaturados	2	6	
Trans	NA	3	
METALES PESADOS (ppm) <sup>*</sup>			
Hierro	NA	1.5	
Cobre	NA	0.1	
Plomo	NA	0.1	
Arsénico	NA	0.1	

<sup>1</sup> Al envasado  
<sup>\*</sup>Referencia

**6. ANTIOXIDANTES Y ADITIVOS:**

Antioxidante BHT 150-200 ppm  
Mono y Diglicéridos  
Hipoclorito de Sodio  
Conservador.  
Puede contener hasta 15 ppm de TBHQ

# MANTECA PANADÉLIA MN

**7. ENVASE:**

Cajas de cartón, sin grapas, con bolsa interior de polietileno, alta densidad, con capacidad para 24 y 23 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:**

Consérvese 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 cajas 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, cerrado 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 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	Acete completamente refinado
Trigo	NO	
Chocolate	NO	
Pescados	NO	
Mariscos	NO	
SENSITIVOS		
Colorante amarillo # 5	NO	
Mostaza	NO	
Apio (Raíz, hojas o tallos)	NO	
Histamina	NO	

## MANTECA PANADELIA 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	SI	
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 emvasado.  
La lecitina de soya no se maneja como un alérgeno en AAX – MX.

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

Calorías (kcal)	900
Proteína (g)	0
Carbohidratos (g)	0
Fibras alimentarias (g)	0
Azúcar (g)	0
Grasa total (g)	78-81
Saturada (g)	40
Monoinsaturada (g)	31
Polinsaturada (g)	3
Trans (g)	6
Colesterol (ppm)	2000-3000
Vitaminas	0.0

### 17. CONTROL DE CAMBIOS que aplican para no. de control a

- Se adiciona la referencia de composición de ácidos grasos y metales.
- Se indican normas de referencia.
- Se complementan condiciones de almacenamiento.
- Se agregan los puntos 6, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17.