

MANTECA PANADELIA PLUS MN

		AAK
Fecha de emisión: 12.10.18	Especificación de Producto terminado:	N° de control: AAK-EPT-523
Fecha de revisión:	Grasa Mixta PANADELIA PLUS MN	Página 1 de 3

1. CÓDIGO AAK:

Caja 23 Kg 1-02-065-04-0

2. GENERALIDADES: Manteca elaborada a base de Sebo de Res. grado comestible y Aceite de Palma parcialmente hidrogenados, blanqueados y desodorizados.

3. APLICACIONES: Panificación

4. CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

- OLORES NEUTRO, LIBRE DE OLORES 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 ANÁLISIS
ACIDOS 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 LÓVIBOND (Cell 5 1/2) ²	NA	3R30A	AOCS Ce 13e-92
PUNTO DE FUSION POR DESLIZAMIENTO (°C)	43	45	AOCS Cc 3-25
CONTENIDO DE SÓLIDOS p NMR			IUPAC 2.150 (a)
10 ° C	57	60	
20 ° C	37	40	
30 ° C	19	22	
35 ° C	12	15	
40 ° C	7	9	
COMPOSICIÓN (Ácidos grasos %) ¹			AOCS Ce 1a-13
Saturados	47	61	
Monosaturados	37	41	
Polinsaturados	2	6	
Trans	NA	10	
METALES PESADOS (ppm) ¹			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
² Referencia

6. ANTIOXIDANTES Y ADITIVOS:
Antioxidante BHT 150-200 ppm

7. ENVASE:
Cajas de cartón, sin grapas, con bolsa interior de polietileno, alta densidad, con capacidad para 23 Kg.

MANTECA PANADELIA PLUS MN

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 camas una sobre otra.

10. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE:

12 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 NCM-251-SSA1-2009 "Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios"
- Reglamento de Control Sanitario de 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	NO	
Trigo	NO	
Chocolate	NO	
Pescados	NO	
Mariscos	NO	
SENSITIVOS		
Colorante amarillo # 5	NO	
Mostaza	NO	
Apio (Raiz, hojas o tallos)	NO	
Histamina	NO	

MANTECA PANADELIA PLUS 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 emvasado
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)	900
Proteína (g)	0
Carbohidratos (g)	0
Fibras alimentarias (g)	0
Azúcar (g)	0
Grasa total (g)	100
Saturada (g)	49
Monoinsaturada (g)	39
Polinsaturada (g)	4
Trans (g)	8
Colesterol (ppm)	2000-3000
Vitaminas	0.0

17. CONTROL DE CAMBIOS

Documento nuevo