

**Denominación Legal:** Mantequilla de nata pasteurizada 82% M.G.

**Denominación Comercial:** PRESIDNET PROFESIONAL Mantequilla 82% M.G.

**Descripción del producto:** Mantequilla ácida de nata pasteurizada, elaborada según sistema Nizo, en mantequera continua y envasada en formato de 1 kg.

**Uso previsto:** Formando parte de la dieta como alimento con alto contenido en grasa, preparado para untar, para público en general sano, tolerante a la lactosa.

Características nutricionales				
Parámetro	Etiquetado 100 mL		Etiquetado 250 mL	
	Valor medio	% VRN*	Valor medio	% VRN*
Valor energético	3065 kJ			
	745 kcal			
Grasas	82 g			
Saturadas	53 g			
Hidratos de carbono	1,1 g			
Azúcares	1,1 g			
Proteínas	0,7 g			
Sal	0,03 g			

\*VRN: Valor de Referencia Nutricional

Ingesta Diaria de Referencia para un adulto medio (8.400 kJ/2.000 kcal)

Características microbiológicas	Valor
Enterobacterias (ufc/ml). Nivel máximo admisible en 0 de 5 muestras	10 ufc/ml
<i>Listeria monocytogenes</i> (a Caducidad), en 5 muestras	< 100 ufc/g
Mohos y Levaduras	≤ 100 u.f.c./g

Contaminantes		
Parámetro	Valor máximo	Criterio (*)
Plomo	< 0,02 mg/Kg	RG. (CE) 1881/2006
Aflatoxina M1	< 0,05 µg/Kg	
Dioxinas	< 2,5 pg/g grasa	
Dioxinas +PCB's	< 5,5 pg/g grasa	
Suma de PCB (CIEM – 6)	40ng/g grasa	
PAH-4	< 1 µg/kg	
Residuos de Plaguicidas	<LMR	RG. (CE) 396/2005
Residuos de Antibióticos	<LMR	RG. (CE) 37/2010
Gluten	< 20 mg/kg	RG. (UE) 828/2014
Melamina	< 2,5 mg/kg	RG. (CE) 1881/2006

(\*) Criterio de aplicación según la última versión consolidada de la legislación indicada.

<b>Declaración de ingredientes:</b>	Mantequilla de nata pasteurizada ( <b>leche</b> ) y fermentos lácticos. Origen de la leche: España.
<b>Caducidad:</b>	Fecha de Caducidad: <b>180 días en refrigeración.</b>
<b>Conservación:</b>	El producto envasado deberá permanecer durante las fases de almacenamiento, transporte y distribución entre 1 y 6 °C
<b>Condiciones de uso:</b>	Mantener en refrigeración a Tª entre 1 y 6 °C

Presencia de Alérgenos	Presencia intencionada	Presencia potencial	Ingredientes implicados
<b>Cereales</b> y derivados de: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta y kamut. <b>Crustáceos</b> y derivados <b>Huevos</b> y productos a base de huevo. <b>Pescado</b> y productos a base de pescado. <b>Cacahuets</b> y derivados <b>Soja</b> y derivados <b>Leche</b> y sus derivados (incluida la lactosa) <b>Frutos de cáscara</b> y derivados. <b>Apio</b> y derivados. <b>Mostaza</b> y derivados. <b>Granos de sésamo</b> y derivados <b>Dióxido de azufre</b> y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l expresado en SO2 . <b>Altramuces</b> y derivados <b>Moluscos</b> y derivados	X		
<b>OGMs:</b>	Este producto no consiste en, ni contiene, material genéticamente modificado.		
<b>Ionización</b>	Producto no ionizado.		
<b>Contaminantes:</b> Este producto cumple con las normativas en vigor en relación a contenido máximo de residuos de contaminantes especialmente las incluidas en las <b>últimas versiones consolidadas</b> de los reglamentos RG.1881/2006, RG 396/2005 y RG 37/2010			