



a subsidiary of

Boletín Técnico

Núm. de artículo: 20665601

Denominación:

MANTEQUILLA CORMAN TRADICIONAL EN BLOQUE DE 2,5 KG X 4

Mantequilla tradicional 82%- bloque de 2,5 kg

15/11/2021

Información General

Denominación	Mantequilla
legal	FR 80.001.002 CE
Código de fabricante	04051019
Código de aduanas	De acuerdo con el Reglamento de la EU1308/2013
Reglamento	Esta mantequilla tradicional CORMAN en bloque de 2,5Kg es un producto lácteo que se obtiene batiendo nata de leche. Está elaborada con nata de leche de vaca. La nata se pasteuriza y se bate; a continuación, la mantequilla se envasa y se almacena antes de su envío.
Descripción	Adecuada para su uso tanto en pastelería como en cocina, aunque por su formato la utilizan más los pasteleros. Resalta los gustos y sabores de todas las preparaciones. Sus propiedades son ideales tanto para la cocina (salsas tradicionales, salsas, mantequilla montada, asados...) como para la pastelería (masa quebrada, hojaldre, crema de mantequilla o muselina).
Propiedades	

Lista de ingredientes – Información sobre alérgenos

Lista de ingredientes	Leche pasteurizada (leche de vaca) (98%), cultivos iniciadores (2%).
Alérgenos	LECHE (proteínas y lactosa)

Chemical and Physical Criteria at Production Time - typical value (min - max)

Materia grasa total	g/100g	(82,0 -)
Materia grasa láctea	g/100g	(82,0 -)
Humedad	g/100g	(- 16,0)
Materia seca no grasa	g/100g	(- 2,0)
pH		(4,3 - 5,7)
Color	Color homogéneo, de amarillo a crema	
Sabor y olor	Fresco, agradable	

Criterios microbiológicos - valor típico (mín. – máx.)

Gérmenes totales	CFU/g	(- 1 000)
Levaduras y mohos	CFU/g	(- 10)
Coliformes	CFU/g	(- 10)

Datos nutricionales - valor típico (mín. - máx.)

Energía kcal	Kcal/100g	744 (-)
Energía kJ	kJ/100g	3 060 (-)
Materias grasas	g/100g	82,00 (-)
Ácidos grasos saturados	g/100g	57,00 (-)
de los que son trans	g/100g	3,70 (-) origen natural (grasa láctea)
Carbohidratos	g/100g	0,80 (-)
Azúcares	g/100g	0,80 (-)
Proteínas	g/100g	0,70 (-)
Fibra	g/100g	0,00 (-)
Sodio	g/100g	0,02 (-)
Equivalente de sal	g/100g	0,05 (-)

Condiciones de embalaje y conservación

Embalaje	Caja de 10 kg de peso neto que contiene 4 bloques de 2,5 kg envueltos con papel de aluminio.
Conservación (consumo preferente)	12 meses a temperatura de 6 °C. Otras condiciones recomendadas: 12 meses a una temperatura máxima de -18 °C

Other Information

Page 1 sur 2

A pesar de que todos nuestros productos cumplen la legislación de muchos países, recomendamos a nuestros clientes que comprueben la legislación relativa a cada uso concreto. Los datos contenidos en este boletín tienen un carácter meramente informativo. Por lo tanto, no aceptamos ninguna responsabilidad, en el sentido más amplio de la palabra, por los eventuales daños derivados del uso de esta información. Cabe remarcar, además, que esta información no constituye una autorización para infringir los derechos de patentes y licencias.

Doc. ref. : **BE82_32_ST_20665601_NONE_EN.pdf**

La especificación PF00872, versión:1, sustituye a todas las ediciones anteriores
Documento generado electrónicamente válido sin firma

S.A. CORMAN, rue de la Gileppe, 4, B-4834 Limbourg, Belgium
Phone +32(0)87 342 211 Web site : www.corman.be Email : corman@corman.be



a subsidiary of

Boletín Técnico

Núm. de artículo: **20665601**

Denominación:

MANTEQUILLA CORMAN TRADICIONAL EN
BLOQUE DE 2,5 KG X 4

Mantequilla tradicional 82%- bloque de 2,5 kg

15/11/2021

Contaminantes ES

- Metales pesados: según reglamento CE 1881/2006
- Dioxinas: según reglamento UE 1259/2011
- Radiactividad: según el reglamento de la UE (Euratom) 2016/52
- Pesticidas: según reglamento CE 396/2005
- Micotoxinas: según reglamento UE 165/2010
- Antibióticos: según reglamento UE 37/2010

**Tratamiento ionizante
ES**

ausencia

OGM ES

No se requiere etiquetado de OGM de acuerdo con las regulaciones CE 1829/2003 y 1830/2003.

A pesar de que todos nuestros productos cumplen la legislación de muchos países, recomendamos a nuestros clientes que comprueben la legislación relativa a cada uso concreto. Los datos contenidos en este boletín tienen un carácter meramente informativo. Por lo tanto, no aceptamos ninguna responsabilidad, en el sentido más amplio de la palabra, por los eventuales daños derivados del uso de esta información. Cabe remarcar, además, que esta información no constituye una autorización para infringir los derechos de patentes y licencias.

Doc. ref. : **BE82_32_ST_20665601_NONE_EN.pdf**

La especificación PF00872, versión:1, sustituye a todas las ediciones anteriores
Documento generado electrónicamente válido sin firma

S.A. CORMAN, rue de la Gileppe, 4, B-4834 Limbourg, Belgium
Phone +32(0)87 342 211 Web site : www.corman.be Email : corman@corman.be