

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	-------------	-------------------

Este documento es de aplicación a la MANTEQUILLA fabricada por CALIDAD PASCUAL, S.A.U. en sus instalaciones de Carretera de Palencia s/n, 09400 **Aranda de Duero** (Burgos), con Registro Sanitario: **15.00220/BU**.

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

La **mantequilla** es un producto graso obtenido exclusivamente de la nata higienizada.

Se elabora mediante un sistema continuo de batido, a partir de nata dulce pasteurizada, y es acidificada mediante inyección de fermentos durante el malaxado de los granos de mantequilla. (Método Nizo).

Además de la mantequilla tradicional, CALIDAD PASCUAL fabrica:

- **Mantequilla con sal**, cuya única diferencia respecto a la estándar es la adición de un 2% de sal.
- **La mantequilla de Intervención** envasada en cajas de 25 kg, tiene la rotulación estándar establecida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para mantequilla de intervención (*Nº autorización: ES090301*).
- **La mantequilla ESPECIAL NARANJA** (envasada en 10 kg), destinada a clientes industriales (sin licitación *del FEGA*).

Denominación de venta	Denominación comercial
Mantequilla	Mantequilla Pascual
Mantequilla con sal	Mantequilla Pascual con sal
Mantequilla (de Intervención) Según Reglamento (UE) 1308/2013	Mantequilla de Intervención
Mantequilla con colorante	Mantequilla ESPECIAL NARANJA
Mantequilla	Mantequilla de Nata Dulce

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	-------------	-------------------

INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES

INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES

Mantequilla sin sal

INGREDIENTES: Nata pasteurizada y fermentos lácticos. **Alérgenos en negrita.**

					18/01/2021
INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 g		Por ración/micropastilla (10g)		
			Cantidad		% IR ⁽¹⁾
Valor energético	3065	kJ	306	kJ	4
	745	kcal	75	Kcal	
Grasas	82	g	8,2	g	12
de las cuales:					
Saturadas	55	g	5,5	g	26
Hidratos de carbono	0,5	g	0,1	g	
de los cuales:					
azúcares	0,5	g	0,1	g	
Proteínas	0,4	g	0,1	g	
Sal	0,03	g	< 0,01	g	
Vit A (Retinol)	675	µg	68	µg	
	84 % VRN ⁽²⁾				
(1) Ingesta de referencia (2) Valor de refrenca del Nutriente					

Mantequilla con sal

INGREDIENTES: Nata pasteurizada, fermentos lácticos y sal (2%). **Alérgenos en negrita.**

Mantequilla con sal					18/01/2021
INFORMACION NUTRICIONAL	Por 100 g		Por ración/micropastilla (10g)		
			Cantidad		% IR ⁽¹⁾
Valor energético	2991	kJ	299	kJ	4
	727	kcal	73	Kcal	
Grasas	80	g	8,0	g	12
de las cuales:					
Saturadas	54	g	5,4	g	26
Hidratos de carbono	0,5	g	0,1	g	
de los cuales:					
azúcares	0,5	g	0,1	g	
Proteínas	0,4	g	0,1	g	
Sal	2	g	0,200	g	
Vit A (Retinol)	675	µg	68	µg	
	84 % VRN ⁽²⁾				
(1) Ingesta de referencia (2) Valor de refrenca del Nutriente					

Mantequilla de intervención.

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	-------------	-------------------

INGREDIENTES: Nata pasteurizada y fermentos lácticos. **Alérgenos en negrita**

Mantequilla		18/01/2021
INFORMACION NUTRICIONAL		Por 100 g
Valor energético	3065	kJ
	745	kcal
Grasas	82	g
de las cuales:		
Saturadas	55	g
Hidratos de carbono	0,5	g
de los cuales:		
azúcares	0,5	g
Proteínas	0,4	g
Sal	0,03	g
Vit A (Retinol)	675	µg
	84 % VRN ⁽²⁾	

[Mantequilla con colorante de origen natural](#)

INGREDIENTES: Nata pasteurizada, fermentos lácticos y colorante E160a. **Alérgenos en negrita**

* El colorante E-160a empleado es el E-160a(iii), un beta caroteno Natural obtenido por la fermentación de cepas del hongo *Blakeslea trispora*.

Mantequilla con colorante		18/01/2021
INFORMACION NUTRICIONAL		Por 100 g
Valor energético	3065	kJ
	745	kcal
Grasas	82	g
de las cuales:		
Saturadas	55	g
Hidratos de carbono	0,5	g
de los cuales:		
azúcares	0,5	g
Proteínas	0,4	g
Sal	0,03	g
Vit A (Retinol)	675	µg
	84 % VRN ⁽²⁾	

[Mantequilla de nata dulce](#)

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	-------------	-------------------

INGREDIENTES: Nata pasteurizada y fermentos lácticos. **Alérgenos en negrita**

Mantequilla		18/01/2021
INFORMACION NUTRICIONAL		
	Por 100 g	
Valor energético	3065	kJ
	745	kcal
Grasas	82	g
de las cuales:		
Saturadas	55	g
Hidratos de carbono	0,5	g
de los cuales:		
azúcares	0,5	g
Proteínas	0,4	g
Sal	0,03	g
Vit A (Retinol)	675	µg
	84 % VRN ⁽²⁾	

(1). Ingesta de Referencia para una dieta de 2.000 kcal. Las necesidades individuales de nutrientes pueden ser mayores o menores, dependiendo del sexo, edad, nivel de actividad física y otros factores.

(2).- Valor de Referencia del Nutriente.

Base de cálculo para la IR		
Energía	2000	kcal
	8400	kJ
Grasa total	70	g
Saturadas	20	g
Hidratos de carbono	260	g
Azúcares	90	g
Proteínas	50	g
Sal	6	g

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	-------------	-------------------

DECLARACIONES ADICIONALES A INCLUIR OBLIGATORIAMENTE:

1.- Información obligatoria que debe acompañar a los valores nutricionales medios en todas las referencias:

(1). IR: Ingesta de referencia de cada nutriente según la ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

(2).VRN: Valor de referencia de nutriente.

2.- Presencia de SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS conforme al Anexo II del RE 1169/2011:

PRODUCTO	¿ contiene alergen?	Gluten	Crustaceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara (frutos secos)	Apio y derivados	Mostaza y derivados	Sesamo y derivados	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Mantequilla	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Mantequilla con sal	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Mantequilla (de Intervención) Reglamento (UE) 1308/2013	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Mantequilla con colorante	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No
Mantequilla de nata dulce	Si	No	No	No	No	No	No	Si	No	No	No	No	No	No	No

No: El producto **no contiene** la sustancia o producto.

Si: El producto **contiene** la sustancia o producto.

P: El producto **puede contener** la sustancia o producto.

PRESENTACION COMERCIAL

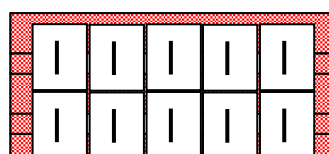
PRESENTACIONES COMERCIALES

PASTILLA DE 500 g

Unidad de venta: Pastilla de 500 g envuelta en papel aluminizado aceptado para su empleo en contacto con productos alimenticios.

Acondicionamiento: Caja de 12 pastillas (2x3)x2 en cartoncillo ondulado, de fondo automático, precintada con cinta adhesiva.

Pallet: 105 cajas (15 cajas/capa x 7 capas) con film estirable



	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	--	--------------------------

Esquema de paletizado:

Pisos del 1 al 7

(sin cartones separadores, ni cantoneras con cola de paletizado)

TARRINA DE 250 g

Unidad de venta:

Tarrina preformada de 250 g con etiqueta IML (*)

(*) **IML = In Mould Label**. “etiquetado en molde”. Esta tecnología con molde de inyección permite al proveedor del envase fabricar la tarrina a la vez que fusiona la etiqueta, dando como resultado que ambos quedan unidos y la etiqueta no puede despegarse de la tarrina.

Acondicionamiento:

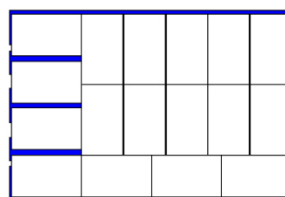
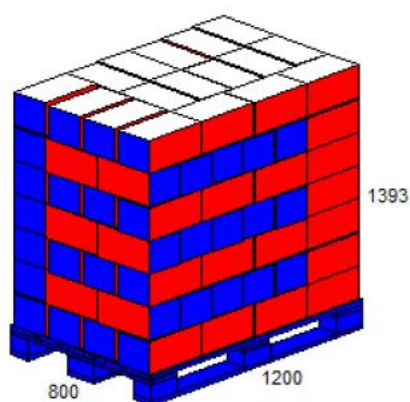
Caja cerrada de cartón ondulado de 12 tarrinas con fondo automático.

Paletizado:

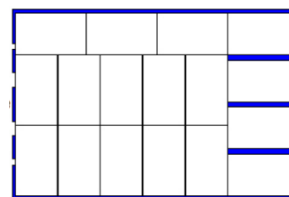
Europallet de 119 cajas bandejas (17 cajas x 7 capas) con film estirable.

(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)

Esquema de paletizado:



Pisos 1, 3, 5 y 7

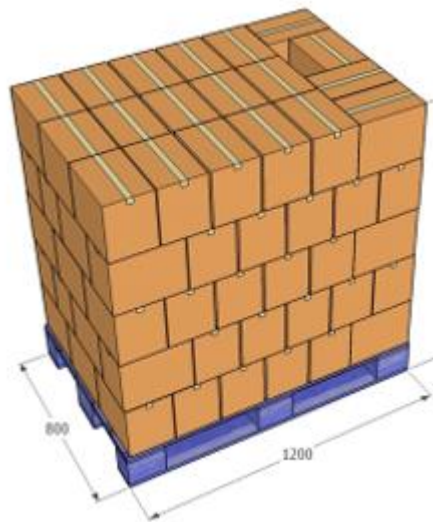


Pisos 2, 4 y 6

MICROTARRINA DE 10 g

Unidad de venta: Caja de 280 Microtarrinas preformadas de 10 g. (2,8 kg) en cartoncillo ondulado, de fondo automático, precintada con cinta adhesiva.

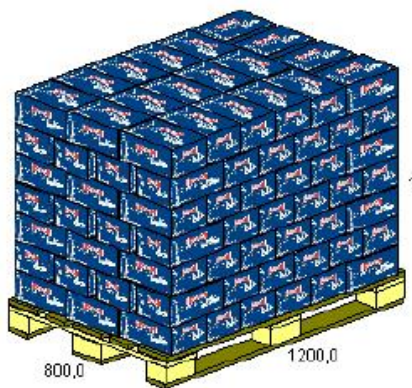
Acondicionamiento: **Pallet:** 95 cajas (19 cajas/capa x 5 capas) con film estirable.
(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)



BLOQUE DE 5 kg

Unidad de venta: Envase: bolsa de plástico de un solo uso, aceptada para su empleo en contacto con productos alimenticios, protegida en **Caja de 5 kg** de cartoncillo ondulado, y fondo automático, precintada con cinta adhesiva.

Acondicionamiento: **Pallet:** 133 cajas (19 cajas/capa x 7 capas) con film estirable.
(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)



Esquema de paletizado:

Pisos 1,3 ,5 y 7

Pisos 2,4, y 6

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	--	--------------------------

BLOQUE DE 10 kg

Unidad de venta:

Envase: bolsa de plástico de un solo uso, aceptada para su empleo en contacto con productos alimenticios, protegida en **Caja de 10 kg** de catoncillo ondulado, y fondo automático, con arista de fácil rasgado y precintada con cinta adhesiva

Acondicionamiento:

Pallet: 76 cajas (19 cajas/capa x 4 capas) con film estirable. (sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)

En función de las necesidades logísticas podemos utilizar Europallet de madera o de plástico.



Esquema de paletizado:

Pisos 1y 3

Pisos 2 y 4

BLOQUE DE 25 kg

Opción A: 25 KG ANÓNIMA:

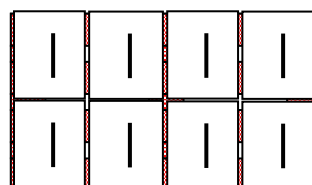
Unidad de venta:

Envase: bolsa de plástico de un solo uso, aceptada para su empleo en contacto con productos alimenticios, protegida en **Caja de 25 kg**.

Acondicionamiento:

Pallet: 32 cajas (8 cajas/capa x 4 capas) con film estirable.

(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)



Esquema de paletizado:

Pisos del 1 al 4

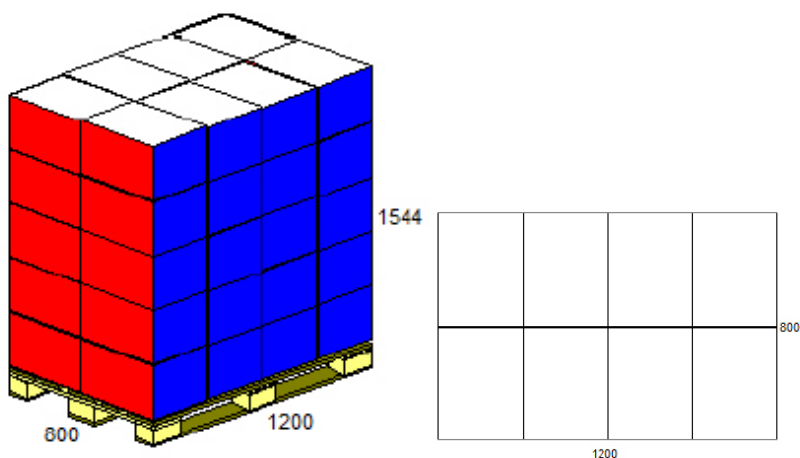
Opción B: 25KG INTERVENCION SEMPA

Unidad de venta:

Envase: bolsa de plástico de un solo uso, aceptada para su empleo en contacto con productos alimenticios, protegida en **Caja de 25 kg**. (Conforme a lo establecido en la normativa vigente para la mantequilla de intervención).

Acondicionamiento:

Pallet: 40 cajas (8 cajas/capa x 5 capas) con film estirable.



Esquema de paletizado:

Pisos 1 al 5

(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

ENVASES:

Microtarrinas de 10 g:

La codificación se realiza por aplicación de calor en el fondo del envase (Fechado en molde)

MMAA

MM: mes de consumo preferente

AA: últimas cifras del año

Pastillas:

La codificación es realizada sobre la envuelta de papel:

DD/MM/AA

DD: día, **MM:** mes; **AA:** año de consumo preferente.

EPPPAA HH:MM-S

E: máquina envasadora

PPP: día de envasado (día juliano)

AA: año de envasado (dos últimos dígitos)

HH:MM: hora y minuto de envasado

S: Día de la semana (L, M, X, J, V, S, D).

Tarrinas:

La codificación es realizada en el lateral de la tarrina:

DD/MM/AA

DD: día, **MM:** mes; **AA:** año de consumo preferente.

EPPPAA HH:MM-S

E: máquina envasadora.

PPP: día natural de envasado (día juliano)

AA: año de envasado (dos últimos dígitos)

HH:MM: hora y minuto de envasado

S: Día de la semana (L, M, X, J, V, S, D).

CAJAS:

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	--	--------------------------

Sólo cajas bloques 5 y 10kg mantequilla:

La codificación se realiza mediante fechor (Videojet), con tinta negra en el lateral de la caja..

DD/MM/AA DD: día, **MM**: mes; **AA**: año de consumo preferente.

EPPPA **HH:MM-S** **YYYYYY** **E**: máquina envasadora.

PPP: día natural de envasado (día juliano).

AA: año de envasado (último dígito).

HH:MM: Hora y minuto de envasado

S: día de la semana (L, M, X, J, V, S, D).

YYYYYY: número correlativo de envase

Resto de cajas (excepto Microtarrinas y 25kg intervención SEMPA):

La codificación se realiza con tampón en el lateral de la caja.

DD/MM/AA DD: día, **MM**: mes; **AA**: año de consumo preferente.

EPPPA **E**: máquina envasadora.

PPP: día natural de envasado (día juliano).

AA: año de envasado (último dígito).

Cajas Microtarrinas:

La codificación se realiza con tampón en el lateral de la caja.

MM/AA **MM**: mes; **AA**: año de consumo preferente.

EPPPA **HH:MM-S** **YYYYYY** **E**: máquina envasadora.

PPP: día natural de envasado (día juliano).

AA: año de envasado (último dígito).

HH:MM: Hora y minuto de envasado

S: día de la semana (L, M, X, J, V, S, D).

YYYYYY: número correlativo de envase

Sólo cajas para Bloque 25kg INTERVENCIÓN SEMPA

Para el formato de **Bloque de 25 kg (Mantequilla intervención SEMPA)**, debemos cumplir los siguientes requerimientos:

- En las cajas de mantequilla intervención queda prohibida cualquier alusión comercial o denominación particular y deben cumplir las siguientes características:
 - El envoltorio interno de la caja deberá estar aceptado para su empleo en contacto con productos alimenticios. Además, en el caso de los plásticos, deberán cumplir con lo dispuesto en el Reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
 - El cartón ondulado debe ser de calidad mínima DD5. (cartón doble-doble). Esta calidad deberá ser garantizada mediante la impresión en la parte inferior del embalaje del sello de control de calidad AFCA.
 - La caja debe ser de forma paralelepípedica y con dimensiones exteriores en su base debe ser de 300 por 400 mm.
 - El cierre se efectuará por adhesión o por bandas engomadas, estando prohibido el grapado.

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	--------------------	-------------------

- Llevará una etiqueta impresa o adhesiva, en sus dos caras laterales de mayor superficie, visible al menos una de ellas después del paletizado, en caracteres visibles, legibles e indelebles de 1,5 a 2,5 cm de altura mínima,

Detalle de la etiqueta impresa en la caja:

		Peso Neto: 25 kg
Nº DE REGISTRO: ES090301		
FECHA FABR.: ES-	FECHA ENTRADA: C	
Nº DE LOTE Y Nº DE PAQUETE: L-		

(El almacenista llevará un registro en el que estas indicaciones se registren en la fecha de entrada en almacén)

Donde:

ESPPPA

ES: mantequilla fabricada en España

PPP: día natural de envasado (día juliano)

AA: últimas cifras del año

LPPPOFAA NNNN

L: Lote

PPP: día natural de envasado (día juliano)

OF: número de orden de fabricación: 01, 02, etc

AA: últimas cifras del año

NNNN: número de evase: 1, 2, 3, etc (Para un lote de 25.000 kg, con 1.000 paquetes, se numerarán del 1 al 1.000)

PALETS:

General para Pascual

Consumir preferentemente antes del:

DD/MM/AA

Día / Mes / Año del consumo preferente

Obligatorio: X PPP

X: código de máquina y fábrica

PPP: día juliano de fabricación

Sólo pallets para Bloque 25kg INTERVENCIÓN SEMPA

Para el formato de **Bloque de 25 kg (Mantequilla intervención SEMPA)**, debemos cumplir los siguientes requerimientos:

- El pallet llevará unas etiquetas identificativas impresas en hojas de tamaño A4 como mínimo y tamaño de letra 28 mínimo, de acuerdo con el modelo del anexo V parte 1:

Anexo V. **MODELO DE ETIQUETA DEL PALÉ PARA LA COMPRA DE PRODUCTO POR LA INTERVENCIÓN**

PARTE 1.- MODELO DE ETIQUETA DEL PALÉ PARA LA COMPRA DE MANTEQUILLA

MANTEQUILLA PARA LA INTERVENCIÓN PÚBLICA A PRECIO FIJO

PALÉ Nº: NIF del OFERENTE

Nº REGISTRO DE FABRICANTE AUTORIZADO:

Nº DE LOTE:

FECHA DE FABRICACIÓN EN CÓDIGO:

Nº DE CAJAS DE LA : A LA

PESO NETO DE LA MANTEQUILLA EN kg (sin palé ni caja):

MANTEQUILLA DE NATA DULCE: ☐ SÍ ☐ NO

MANTEQUILLA PARA LA INTERVENCIÓN PÚBLICA POR EL SISTEMA DE LICITACIÓN.

PALÉ Nº: NIF del LICITADOR

Nº REGISTRO DE FABRICANTE AUTORIZADO:

Nº DE LICITACIÓN: FECHA:

Nº DE LOTE:

FECHA DE FABRICACIÓN EN CÓDIGO:

Nº DE CAJAS DE LA : A LA

PESO NETO DE LA MANTEQUILLA EN kg (sin palé ni caja):

MANTEQUILLA DE NATA DULCE: ☐ SÍ ☐ NO

Código documento 122101759041507031
Validación en www.sede.fega.gob.es

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN
FONDO ESPAÑOL DE GARANTÍA AGRARIA (O.A.)

VIDA COMERCIAL

Se encuentra indicada en los envases y embalajes acorde a la legislación.

Para la mantequilla se recomienda un consumo preferente en función del tipo de envase y del modo de conservación tal como se detalla en la tabla, siempre que la mantequilla se conserve en correctas condiciones higiénicas y acorde al modo de conservación establecido.

Tipo envase	Modo conservación	Vida comercial
Con envase (tarrina / microtarrina)	Refrigeración (2 a 6°C)	12 meses
Pastilla envuelta	Refrigeración (2 a 6°C)	12 meses
	Congelación (-20 ± 5°C)	18 meses
Bloques (5,10 y 25 Kg)	Refrigeración (2 a 6°C)	12 meses
	Congelación (-20 ± 5°C)	18 meses

La mantequilla refrigerada puede ser congelada para una mejor conservación sin que esto conlleve una prolongación en la fecha de consumo preferente establecida en la mantequilla.

La vida secundaria, una vez abierto el envase, se debe mantener siempre las correctas condiciones de manipulación y conservación higiénica (envase “cerrado” y en nevera, entre 2 y 6 °C) consumir en un periodo inferior a un mes no superando la fecha de consumo preferente.

	MANTEQUILLA	Fecha: 28/07/2023
---	-------------	-------------------

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO

Transporte y distribución recomendados: arcones isotermos o camiones frigoríficos (entre 2 y 6 °C).

La venta deberá ser en refrigeración.

En el caso de mantequilla congelada el transporte se realiza en camiones frigoríficos a temperatura $-20 \pm 5^{\circ}\text{C}$.

No apilar los palets directamente uno sobre otro, ni colocar otras cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

Uso esperado o inadecuado: Dado que la mantequilla no es un producto estéril, -a pesar de partir de nata pasteurizada y su baja actividad de agua-, su uso esperado es el habitual para alimentos de larga duración que requieren frío para su conservación. La mantequilla refrigerada puede ser congelada para una mejor conservación sin que esto conlleve una prolongación en la fecha de consumo preferente establecida en la mantequilla.

Grupos poblacionales de riesgo: En general, es un producto de gran consumo, válido para cualquier tipo de público, de cualquier edad (*salvo para aquellos con posibles alergias o intolerancias a la leche. Ver punto 5*).

Dado su gran poder energético, se debe moderar su consumo, particularmente las personas con colesterol alto o con problemas cardiovasculares, y en todo caso consultar con su médico).

De acuerdo con la legislación vigente en materia de etiquetado, el etiquetado de los envases proporciona toda la información nutritiva, de composición y conservación, así como cualquier alegación relacionada con un grupo particular de consumidores.

CON RESPECTO A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, ESTE PRODUCTO CUMPLE CON LA LEGISLACIÓN ACTUAL EUROPEA Y ESPAÑOLA

Todos los ingredientes utilizados, a las dosis mencionadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. las hojas técnicas están disponibles para todos los ingredientes, incluidas sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes como metales pesados, micotoxinas, OGM y pesticidas. además, todos los materiales de embalaje en contacto con los alimentos están certificados como de grado alimentario.