



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-08-01
Revisión 01
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 15/03/2015

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA / MARCA / *BRAND* / [MARQUE]

MANTECA SALADA

NOAL

ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS

ESPAÑOL

Forma	Paralelepípedo
Peso	100g, 200g y 500g
Identificación	Código de barra preimpreso, fecha de vencimiento y número de lote.
Envase Primario	Papel aluminio para todas las presentaciones.
Envase secundario	Cajas de cartón corrugado de 2 o 5 kilos de productos para las presentaciones de 100 y 200g. Para las presentaciones de 500g, las cajas son de 12kg.
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm.
Aspecto Interno	Masa homogénea de color blanco amarillento, sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.
Cuerpo y Textura	Consistencia sólida y pastosa a 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.
Sabor y Aroma	Sabor suave característico, aroma delicado, sin olores ni sabores extraños. No son admisibles los sabores rancios.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-08-01
Revisión 01
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 15/03/2015

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA / MARCA / *BRAND* / [MARQUE]

MANTECA SALADA

NOAL

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

ESPAÑOL

Ingredientes: crema de leche pasteurizada, sal.

Humedad	< 16 %
Materia Grasa	> 82%
Extracto seco no graso	< 2%
Acidez grasa	< 3mmol /100g de grasa
Sal	< 2%
Índice de peróxido	< 1
Alérgenos	No contiene, con excepción de "Leche y Productos lácteos"
Temperatura de Conservación	< 4°C
Vida Útil	180 días desde la fecha de envasado
Recomendaciones de consumo	Después de abierto el envase, conservar entre 4°C y 8°C y consumir dentro de los 10 días siguientes.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-08-01
Revisión 01
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 15/03/2015

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA / MARCA / *BRAND* / [MARQUE]

MANTECA SALADA

NOAL

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

ESPAÑOL

Microorganismo	n	c	m	M
Coliformes a 30°C (colonias/gr)	5	2	10	10 ²
Coliformes a 45°C (colonias/gr)	5	2	<3	10
Staphylococcus aureus CP (colonias/gr)	5	1	10	10 ²
Salmonella spp.	5	Ausencia en 25 g		
Listeria Monocytogenes	5	Ausencia en 25 g		

** El producto cumple con Resolución GMC N° 70/93 del Mercosur

VALORES NUTRICIONALES EN 100g.

ESPAÑOL

Energía	760kcal
Proteínas	0g
Grasas	84g
Carbohidratos	0g
Fibra alimentaria	0g



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Identificación EP-08-01
Revisión 01
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 15/03/2015

Emitió: Calidad

Revisó: Comercialización

Aprobó: Gerencia General

PRODUCTO

MARCA / MARCA / *BRAND* / [MARQUE]

MANTECA SALADA

NOAL

TABLA DE CONTROL DE CAMBIOS.

Fecha	Página	Sección	Cambio realizado
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora "Logística" como especificación. Se coloca la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se incorpora el apartado Pallets y la especificación correspondiente en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se realiza la traducción correspondiente en portugués.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se incorpora el apartado Ingredientes, Alérgenos y Recomendaciones de consumo en los tres idiomas.
15/03/2015	2	Especificaciones fisicoquímicas	Se agrega debajo de la tabla la especificación de los alérgenos a los que se hace referencia.
15/03/2015	3	Especificaciones microbiológicas	Se estandariza la utilización de Salmonella spp, Staphylococcus aureus y Listeria monocytogenes en los tres idiomas.
15/03/2015	3	Valores nutricionales en 100g.	Se incorpora este apartado.
15/03/2015		Todo el documento	Se modifica el logo en el encabezado, se cambia la tipografía y el formato de las tablas. Se elimina la nota al pie que establecía el control de documentos de las mismas.
15/03/2015	4	Tabla de control de cambios	Se incorpora la presenta tabla de control de cambios.