



Quality Specifications Sheet

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

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT	BRAND
SALTED BUTTER	NOAL

SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS

ENGLISH		
Forma	Shape	Parallelepiped
Peso	Weight	100g, 200g y 500g,
Identificación	Identification	Barcode preprinted best before date and lot number.
Envase Primario	Primary Packaging	Foil for all package.
Envase secundario	Secondary Packaging	Corrugated cardboard boxes of two or five kilos, for 100 and 200 grams packages. Boxes of 12 kilos for 500 grams packages.
Pallets	Pallets	ARLOG type 1000x1200 mm.
Aspecto Interno	Internal Aspect	Homogeneous yellowish mass, without spots or seams of different colors.
Cuerpo y Textura	Consistency and texture	Solid consistency, pasty at 20°C, uniform, smear and smooth texture, with good moisture distribution.
Sabor y Aroma	Flavor	Typical soft taste, delicate aroma, without foreign or rancid flavors.



Quality Specifications Sheet

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

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

SALTED BUTTER

BRAND

NOAL

PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS

ENGLISH

Ingredients: pasteurized milk cream, salt.

<i>Humidity</i>	< 16%
<i>Fat (absolute)</i>	> 82%
<i>Solids-non-fat content</i>	< 2%
<i>Fat acidity</i>	< 3mmol / 100g of fat
<i>Salt</i>	< 2%
<i>Peroxid index</i>	< 1
<i>Allergens*</i>	<i>Doesn't contain, except "Milk and milk products"</i>
<i>Temperature of conservation</i>	< 4°C
<i>Shelf Life</i>	<i>180 days since its package date.</i>
Consumption advices	<i>After opened store at 4-8°C and use within 10 days</i>

* The allergens include in the analysis are: buckwheat, celery, cereals containing gluten, wheat, eggs, fishes, crustacean shell-fish, lupine, mollusk, milk, mustard, nuts (tree), peanuts, sesame seed, soy (beans), sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10mg/kg or 10mg/l expressed as SO₂. It also includes all its by products, such as Barley, Kamut, Oats, Rye, Spelt or their hybridized strains; lysozyme; lactose; nut oil, almonds, Brazil nuts, Cashew, Hazelnut, Macadamia nut, Queensland nut, Pecan nut, Pistachio nut and Walnut.



Quality Specifications Sheet

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

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

SALTED BUTTER

BRAND

NOAL

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS**

ENGLISH

ENGLISH				
Microorganism	<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
Coliforms at 30°C	5	2	10	10 ²
Coliforms at 45°C	5	2	<3	10
Staphylococcus Aureus CP	5	1	10	10 ²
Salmonella spp.	5	Absence in 25 g		
Listeria Monocytogenes	5	Absence in 25 g		

This product fulfills the GMC Resolution Nº 70/93 of MERCOSUR Food Code

NUTRITIONAL VALUES PER 100g.

ENGLISH

Energy	760 kcal
Protein	0g
Fat	84g
Carbohydrate	0g
Dietary fiber	0g



Quality Specifications Sheet

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

Emitió: *Quality Manager*

Revisó: *Sales Manager*

Aprobó: *General Manager*

PRODUCT

SALTED BUTTER

BRAND

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.