



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificação Técnica / *Quality Specifications Sheet*

Identificación EP-08-00
Revisión 07
Hoja 1 de 4
Fecha emisión 19/09/2024

Emitió: Calidad / *Quality Manager*

Revisó: Comercialización / *Sales Manager*

Aprobó: Gerencia General / *General Manager*

PRODUCTO / PRODUTO / *PRODUCT*

MARCA / MARCA / *BRAND*

MANTECA / MANTEIGA / *BUTTER*

NOAL / NOALSA

ESPECIFICACIONES SENSORIALES y LOGÍSTICAS / ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS E LOGÍSTICOS / *SENSORY & LOGISTICS SPECIFICATIONS*

ESPAÑOL		PORTUGUÊS		ENGLISH	
Forma	Paralelepípedo	Forma	Paralelepípedo	Shape	<i>Parallelepiped</i>
Peso	100g, 200g, 500g, 2,5Kg, 5Kg y 25Kg.	Peso	100g, 200g, 500g, 2,5Kg, 5Kg y 25Kg	Weight	<i>100g, 200g, 500g, 2,5Kg, 5Kg y 25Kg</i>
Identificación	Código de barra preimpreso, fecha de vencimiento y número de lote.	Identificação	Código da barra pré-impressão, data de vencimento e lote.	Identification	<i>Barcode preprinted best before date and lot number.</i>
Envase Primario	Papel aluminio para las presentaciones de 100, 200 y 500g. Pergamino vegetal o bolsas de polietileno en las presentaciones de 2,5, 5 y 25kg.	Embalagem Primária	Peças de 100, 200 y 500g em florete. Peças de 2,5, 5 y 25Kg em papel vegetal e bolsas de plástico.	Primary Packaging	<i>Foil for 100, 200 and 500g package. Greaseproof paper or polyethylene bags for 2,5, 5, and 25kg package.</i>
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. De 5 o 20 kilos para las presentaciones de 5Kg y de 25 kilos para la de 25kg.	Embalagem Secundária	Caixas de cartão de dois o 5 quilos de produtos para apresentações de 100 e 200g. Par apresentação da 500g lá caixas som de 12 kg. De cinco o 20 quilos para apresentações de 5 kg e para apresentação de 25 kg, uma caixa das 25 kg.	Secondary Packaging	<i>Corrugated cardboard boxes of two or five kilos, for 100 and 200 grams packages. Boxes of 12 kilos for 500 grams packages. Five o twenty kilos to 5 kilos packages, and cardboard of 25 kilos for 25 kilos package.</i>
Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm.	Pallets	Tipo ARLOG 1000 x 1200mm.	Pallets	<i>ARLOG type 1000x1200 mm.</i>
Aspecto Interno	Masa homogénea de color blanco amarillento, sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.	Aspecto Interno	Massa amarelada homogênea, sem manchas ou pontos de outra coloração.	Internal Aspect	<i>Homogeneous yellowish mass, without spots or seams of different colors.</i>
Cuerpo y Textura	Consistencia sólida y pastosa a 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.	Corpo e Textura	Consistência sólida, pastosa à 20°C, textura lisa uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água. (umidade)	Consistency and texture	<i>Solid consistency, pasty at 20°C, uniform, smear and smooth texture, with good moisture distribution.</i>
Sabor y Aroma	Sabor suave característico, aroma delicado, sin olores ni sabores extraños. No son admisibles los sabores rancios.	Sabor e Aroma	Sabor suave característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranhos ou ranços.	Flavor	<i>Typical soft taste, delicate aroma, without foreign or rancid flavors.</i>
Integridad	El producto se entrega de acuerdo en todo con lo especificado en este documento, y libre de componentes no declarados.	Integridade	O produto é entregue de acordo com tudo o que está especificado neste documento e livre de componentes não declarados.	Integrity	<i>The product is delivered in accordance with all specifications set forth in this document, and free of undeclared components.</i>



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificação Técnica / *Quality Specifications Sheet*

Identificación EP-08-00
Revisión 07
Hoja 2 de 4
Fecha emisión 19/09/2024

Emitió: Calidad / *Quality Manager*

Revisó: Comercialización / *Sales Manager*

Aprobó: Gerencia General / *General Manager*

PRODUCTO / PRODUTO / *PRODUCT*

MARCA / MARCA / *BRAND*

MANTECA / MANTEIGA / *BUTTER*

NOAL / NOALSA

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS / ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS / *PHYSICOCHEMICAL SPECIFICATIONS*

ESPAÑOL		PORTUGUÊS		ENGLISH	
Ingredientes: crema de leche pasteurizada		Ingredientes: creme da leite pasteurizada		<i>Ingredients: pasteurized milk cream.</i>	
Humedad	< 16 %	Umidade	< 16%	Humidity	< 16%
Materia Grasa	> 82%	Gordura	> 82%	Fat (absolute)	> 82%
Extracto seco no graso	< 2%	Estrato sexo desengordado	< 2%	Solids-non-fat content	< 2%
Acidez grasa	< 3mmol /100g de grasa	Acidez na gordura	< 3mmol / 100g de matéria gorda.	Fat acidity	< 3mmol / 100g of fat
Índice de peróxido	< 1	Índice de peróxido	< 1	Peroxid index	< 1
Alérgenos	No contiene, con excepción de "Leche y Productos lácteos"	Alérgenos	Não contém, exceto "Leite e produtos do leite"	Allergens*	<i>Doesn't contain, except "Milk and milk products"</i>
Temperatura de Conservación	< 4°C	Temperatura de conservação	< 4°C	Temperature of conservation	< 4°C
Vida Útil	180 días desde la fecha de envasado	Vida útil	180 dias desde a sua empaquetado.	Shelf Life	<i>180 days since its package date.</i>
Recomendaciones de consumo	Después de abierto el envase, conservar entre 4°C y 8°C y consumir dentro de los 10 días siguientes.	Recomendações para consumo	Depois de abrir o recipiente armazenar a 4 ° C - 8 ° C e utilizar no prazo de 10 dias.	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.



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificação Técnica / *Quality Specifications Sheet*

Identificación EP-08-00
Revisión 07
Hoja 3 de 4
Fecha emisión 19/09/2024

Emitió: Calidad / *Quality Manager*

Revisó: Comercialización / *Sales Manager*

Aprobó: Gerencia General / *General Manager*

PRODUCTO / PRODUTO / *PRODUCT*

MARCA / MARCA / *BRAND*

MANTECA / MANTEIGA / *BUTTER*

NOAL / NOALSA

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS / ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS / *MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS***

ESPAÑOL					PORTUGUÊS					ENGLISH				
Microorganismo	n	c	m	M	Microorganismo	n	c	n	M	Microorganism	n	c	m	M
Coliformes a 30°C (colonias/gr)	5	2	10	10 ²	Coliformes a 30°C	5	2	10	10 ²	Coliforms at 30°C	5	2	10	10 ²
Coliformes a 45°C (colonias/gr)	5	2	<3	10	Coliformes a 45°C	5	2	<3	10	Coliforms at 45°C	5	2	<3	10
Staphylococcus aureus CP (colonias/gr)	5	1	10	10 ²	Staphylococcus aureus CP	5	1	10	10 ²	Staphylococcus Aureus CP	5	1	10	10 ²
Salmonella spp.	5	Ausencia en 25 g			Salmonella spp.	5	Ausência em 25 g			Salmonella spp.	5	Absence in 25 g		
Listeria Monocytogenes	5	Ausencia en 25 g			Listeria Monocytogenes	5	Ausência em 25 g			Listeria Monocytogenes	5	Absence in 25 g		

** El producto cumple con Resolución GMC Nº 70/93 del Mercosur / Cumpre com Resolução GMC nº 70/93 / *This product fulfills the GMC Resolution Nº 70/93 of MERCOSUR Food Code*

VALORES NUTRICIONALES EN 100g. / VALORES NUTRICIONAIS EM 100g. / *NUTRITIONAL VALUES PER 100g.*

ESPAÑOL		PORTUGUÊS		ENGLISH	
Energía	760kcal	Valor Energético	760 kcal	Energy	760 kcal
Proteínas	0g	Proteínas	0g	Protein	0g
Grasas	84g	Gorduras Totais	84g	Fat	84g
Carbohidratos	0g	Carboidratos	0g	Carbohydrate	0g
Fibra alimentaria	0g	Fibra Alimentar	0g	Dietary fiber	0g



HOJA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Especificação Técnica / *Quality Specifications Sheet*

Identificación EP-08-00
Revisión 07
Hoja 4 de 4
Fecha emisión 19/09/2024

Emitió: Calidad / *Quality Manager*

Revisó: Comercialización / *Sales Manager*

Aprobó: Gerencia General / *General Manager*

PRODUCTO / PRODUTO / *PRODUCT*

MARCA / MARCA / *BRAND*

MANTECA / MANTEIGA / BUTTER

NOAL / NOALSA

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.
19/09/2024	1	Especificaciones sensoriales y logísticas	Se agregó la especificación de Integridad, como garantía expresa de que el producto no será objeto de maniobras fraudulentas.