



Upfield S.L.U.

C/ Balmes, 268 5ª Planta 08006 Barcelona

B66502253

Última actualización:

08/06/2020

Especificaciones de producto

Producto:

Violife Textura Cremosa 3kg

Especificaciones :

Preparación alimentaria con aceite de coco / Apta para veganos**En tarrinas de 150g, 200g & cubo 3kg, 5kg.**

Producto cremoso, color blanco claro y de textura suave.

Declaración OMG:

Este producto no contiene ni se produce a partir de organismos modificados genéticamente (OMG) de acuerdo al reglamento (EC) 1829/2003 y (EC) 1830/2003, no requiere etiquetado.

Ingredientes :

Agua, Aceite de coco (23%), Almidón, Sal marina, Regulador de acidez: Glucono-Delta-Lactona, Aromas, Extracto de aceite de aceituna, Vitamina B12.

Declaración vegana:

Para su producción no se utilizan aditivos, excepto los citados en la lista de ingredientes.

Además, los saborizantes no contienen ningún derivado animal (lácteos, huevos o productos apícolas)

Alérgenos:

-

Certificaciones:

KOSHER HALAL ORGANIC VEGAN BRC IFS ISO22000 ISO9001 _**Especificaciones fisicoquímicas & valores nutricionales por cada 100gr**

Parámetro	Valor	Rango	Metodología
Energía (kJ / kcal)	987 / 239	229 - 249	Cálculo
Grasa (g)	23	22 - 24	Cálculo
De las cuales saturadas (g)	21	20 - 22	Cálculo
Carbohidratos (g)	8	7 - 9	Cálculo
De los cuales azúcares (g)	0		Cálculo
Proteínas (g)	0		Cálculo
Sal (g) (=SodioX2.5)	1.2	1.1 - 1.3	Cálculo
Vitamina B12 (µg)	2.5 (100% of RI)	2.4 - 2.6	Cálculo
Fibra (g)	0		Cálculo
Humedad (g)	66	64 - 68	Después de secar a 102 ^o C

Alérgeno: x = presente - = no presente

1. Cereales que contienen gluten	-	5. Pescado	-	9. Apio	-	13. Moluscos	-
2. Leche (& lactosa)	-	6. Nueces	-	10. Mostaza	-	14. Dióxido de azufre y sulfitos	-
3. Huevo	-	7. Cacahuetes	-	11. Sésamo	-		

4. Soja	-	8. Crustáceos	-	12. Altramuz	-	(>10 mg/kg)
---------	---	---------------	---	--------------	---	-------------

Análisis microbiológico

Parámetro	Objetivo	Metodología
Recuento total de placas a 37 ⁰ [cfu/g]	<10 ⁴	AFNOR n° BIO 12/35 – 05/13
Levaduras y mohos [cfu/g]	<10	AOAC RI 041001
St. Aureus [cfu/g]	<10 ²	AFNOR n° BIO 12/28 – 04/10
Clostridios reductores de sulfito [cfu/g]	<10	ISO 15213 : 2003
Coliformes [cfu/g]	<10	AFNOR n° BIO 12/17 – 12/05
E. Coli [cfu/g]	<10	AFNOR n° BIO 12/13 – 02/05
Salmonela [cfu/125g]	absento	AFNOR n° BIO 12/16 – 09/05
Listeria spp [cfu/25g]	absento	AFNOR n° BIO 12/18 – 03/06
L. monocytogenes [cfu/25g]	absento	AFNOR n° BIO 12/18 – 03/06
Packaging :	Empaquetado dentro de material PA/PE o PP/PE (Tarrinas) & PA/PE/PP (Cubos), Aptos para el envasado de alimentos conforme la normativa de la UE 10/2011.	
Trazabilidad :	Fecha de producción impresa en el envase.	
Apto para consumidores :	Todos los grupos de consumidores pueden consumir este producto.	
Uso previo:	El producto puede consumirse directamente sin calentamiento ni otro proceso de preparación previo.	
Almacenaje y transporte:	El producto debe almacenarse y transportarse a temperaturas entorno los 2-8°C. Su temperatura óptima de untado es untado es entre 4-6°C.	
Vida útil:	12 meses desde la fecha marcada en el envase, conservado sin abrir y a una temperatura entre 2-8°C. Una vez abierto consumir en 15 días.	
Legislación :	Unión Europea	