



Upfield S.L.U.

C/ Balmes, 268 5ª Planta 08006 Barcelona

B66502253

Última actualización:

08/06/2020

**Especificaciones de producto**

Producto:

**VIOLIFE con Sabor Cheddar (Sin conservantes)**

**Especificaciones :** Preparado alimentario con aceite de coco/ apto para vegetarianos en formato de lonchas de 200g, 500g & 1Kg.

Producto cremoso, color amarillo-naranja claro y textura firme.

**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 modificado\*, Almidón, Sal marina, Aroma a cheddar, Extracto de aceituna, Color: (Extracto de pimentón, B-caroteno), Vitamina B12. \*No confundir con OMG, no está modificado genéticamente.

**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)	1190/285	275 - 295	Cálculo
Grasa (g)	23	22 - 24	Cálculo
De las cuales saturadas (g)	21	20 - 22	Cálculo
Carbohidratos (g)	20	19 - 21	Cálculo
De los cuales azúcares (g)	0		Cálculo
Proteínas (g)	0		Cálculo
Sal (g) (=SodioX2.5)	2.3	2.2 - 2.4	Cálculo
Vitamina B12 (µg)	2.5 (100% of RI)	2.4 - 2.6	Cálculo
Fibra (g)	0		Cálculo
Humedad (g)	52	51 - 53	Después de secar a 102 <sup>0</sup> 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 <sup>0</sup> [cfu/g]	<10 <sup>4</sup>	AFNOR n° BIO 12/35 – 05/13
Levaduras y mohos [cfu/g]	<10	AOAC RI 041001
St. Aureus [cfu/g]	<10 <sup>2</sup>	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
<b>Packaging :</b>	Envasado en atmósfera protectora (CO2) dentro PET/PE o OPA/PE film apto para el envasado de alimentos conforme la normativa de la UE 10/2011.	
<b>Trazabilidad :</b>	Fecha de producción impresa en el envase.	
<b>Apto para consumidores :</b>	Todos los grupos de consumidores pueden consumir este producto.	
<b>Uso previo:</b>	El producto puede consumirse directamente sin calentamiento ni otro proceso de preparación previo.	
<b>Almacenaje y transporte:</b>	El producto debe almacenarse y transportarse a temperaturas entorno los 2-8°C. Temperatura recomendada de uso para gratinado, fundido, etc. Entre 4-6°C.	
<b>Vida útil:</b>	10 meses desde la fecha marcada en el envase, conservado sin abrir y a una temperatura entre 2-8°C. Una vez abierto consumir en 15días.	
<b>Legislación :</b>	Unión Europea	