Pascual Dar lo mejor	**MANTEQUILLA PASCUAL**	**Código: PP- MA-01** **Revisión:** 39 Fecha: 24/03/2025

Este documento es de aplicación a la MANTEQUILLA fabricada por INDUSTRIAS LÁCTEAS PASCUAL, S.L.; Carretera de Palencia s/n; 09400- ARANDA DE DUERO (Burgos); ESPAÑA, con Registro Sanitario: **15.00220/BU,** para CALIDAD PASCUAL S.A.U.; Carretera de Palencia s/n; 09400- ARANDA DE DUERO (Burgos); ESPAÑA

DEFINICIÓN DE PRODUCTO

La **mantequilla** es un producto graso obtenido exclusivamente de la nata higienizada.

Se elabora mediante un sistema continuo de batido, a partir de nata dulce pasteurizada, y es acidificada mediante inyección de fermentos durante el malaxado de los granos de mantequilla. (Método Nizo).

Además de la mantequilla tradicional, CALIDAD PASCUAL fabrica:

- **Mantequilla con sal,** cuya única diferencia respecto a la estándar es la adición de un 2% de sal.
- **La mantequilla de Intervención** envasada en cajas de 25 kg, tiene la rotulación estándar establecida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para mantequilla de intervención *(Nº autorización: ES090301).*
- **La mantequilla ESPECIAL NARANJA** (envasada en 10 kg), destinada a clientes industriales (sin licitación *del FEGA*).

Denominación de venta	**Denominación comercial**
Mantequilla	**Mantequilla Pascual**

Pascual Dar lo mejor	**MANTEQUILLA PASCUAL**	**Código: PP- MA-01** **Revisión:** 39 Fecha: 24/03/2025

INGREDIENTES Y VALORES NUTRICIONALES

Mantequilla sin sal

INGREDIENTES: **Nata** pasteurizada y fermentos lácticos. **Alérgenos en negrita**.

					18/01/2021
INFORMACION NUTRICIONAL	**Por 100 g**		**Por ración/micropastilla (10g)**		
			Cantidad		**% IR(1)**
Valor energético	3065	kJ	306	kJ	4
	745	kcal	75	Kcal	
Grasas	82	g	8,2	g	12
de las cuales:					
Saturadas	55	g	5,5	g	26
Hidratos de carbono	0,5	g	0,1	g	
de los cuales:					
azúcares	0,5	g	0,1	g	
Proteínas	0,4	g	0,1	g	
Sal	0,03	g	< 0,01	g	
Vit A (Retinol)	675	µg	68	µg	
	84 % VRN(2)				
(1) Ingesta de referencia (2) Valor de refrencia del Nutriente					

DECLARACIONES ADICIONALES A INCLUIR OBLIGATORIAMENTE:

1.- Información obligatoria que debe acompañar a los valores nutricionales medios en todas las referencias:

(1). IR: Ingesta de referencia de cada nutriente según la ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

(2).VRN: Valor de referencia de nutriente.

2.- Presencia de SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS conforme al Anexo II del RE 1169/2011:

PRODUCTO	**¿ contiene alergenos?**	Gluten	Crustaceos y derivados	Huevos y derivados	Pescado y derivados	Cacahuetes	Soja y productos a base de soja	Leche y derivados (incluida lactosa)	Frutos de cáscara (frutos secos)	Apio y derivados	Mostaza y derivados	Sesamo y derivados	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	Altramuces y derivados	Moluscos y derivados
Mantequilla	**Si**	No	No	No	No	No	No	**Si**	No	No	No	No	No	No	No

No: El producto **no contiene** la sustancia o producto.

Si: El producto **contiene** la sustancia o producto.

P: El producto **puede contener** la sustancia o producto.

PRESENTACION COMERCIAL

PASTILLA DE 500 g

Unidad de venta: **Pastilla de 500 g** envuelta en papel aluminizado aceptado para su empleo en contacto con productos alimenticios.

Acondicionamiento: **Caja de 12 pastillas** *(2x3)x2* en cartoncillo ondulado, de fondo automático, precintada con cinta adhesiva.

Pallet: 105 cajas (15 cajas/capa x 7 capas) con film estirable

TARRINA DE 250 g

Unidad de venta: **Tarrina preformada de 250 g con etiqueta IML (*)**

(*) IML = In Mould Label. "etiquetado en molde". Esta tecnología con molde de inyección permite al proveedor del envase fabricar la tarrina a la vez que fusiona la etiqueta, dando como resultado que ambos quedan unidos y la etiqueta no puede despegarse de la tarrina.

Acondicionamiento: **Caja cerrada** *de* cartón ondulado **de 12 tarrinas** con fondo automático.

Paletizado: Europallet de 119 cajas bandejas (17 cajas x 7 capas) con film estirable.
(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)

MICROTARRINA DE 10 g

Unidad de venta: **Caja de 280 Microtarrinas preformadas de 10 g**. (2,8 kg) en cartoncillo ondulado, de fondo automático, precintada con cinta adhesiva.

Acondicionamiento: **Pallet**: 95 cajas (19 cajas/capa x 5 capas) con film estirable.
(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)

BLOQUE DE 5 kg

Unidad de venta: Envase: bolsa de plástico de un solo uso, aceptada para su empleo en contacto con productos alimenticios, protegida en **Caja de 5 kg** de catoncillo ondulado, y fondo automático, precintada con cinta adhesiva.

Acondicionamiento: **Pallet**: 133 cajas (19 cajas/capa x 7 capas) con film estirable.
(sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)

BLOQUE DE 10 kg

Unidad de venta: Envase: bolsa de plástico de un solo uso, aceptada para su empleo en contacto con productos alimenticios, protegida en **Caja de 10 kg** de catoncillo ondulado, y fondo automático, con arista de fácil rasgado y precintada con cinta adhesiva

Acondicionamiento: **Pallet**: 76 cajas (19 cajas/capa x 4 capas) con film estirable. (sin cartones separadores, ni cantoneras y sin cola de paletizado)
En función de las necesidades logísticas podemos utilizar Europallet de madera o de plástico.

IDENTIFICACIÓN DE LOTE

ENVASES:

Microtarrinas de 10 g:

La codificación se realiza por aplicación de calor en el fondo del envase (Fechado en molde)

MMAA
MM: mes de consumo preferente
AA: últimas cifras del año

Pastillas:

La codificación es realizada sobre la envuelta de papel:

DD/MM/AA
DD: día, **MM**: mes; **AA**: año de consumo preferente.

EPPPAA HH:MM-S
E: máquina envasadora
PPP: día de envasado (día juliano)
AA: año de envasado (dos últimos dígitos)
HH:MM: hora y minuto de envasado
S: Día de la semana (L, M, X, J, V, S, D).

Tarrinas:

La codificación es realizada en el lateral de la tarrina:

DD/MM/AA
DD: día, **MM**: mes; **AA**: año de consumo preferente.

EPPPAA HH:MM-S
E: máquina envasadora.
PPP: día natural de envasado (día juliano)
AA: año de envasado (dos últimos dígitos)
HH:MM: hora y minuto de envasado
S: Día de la semana (L, M, X, J, V, S, D).

CAJAS:

Sólo cajas bloques 5 y 10kg mantequilla:

La codificación se realiza mediante fechador (Videojet), con tinta negra en el lateral de la caja.

DD/MM/AA
DD: día, **MM**: mes; **AA**: año de consumo preferente.

EPPPAA HH:MM-S YYYYYY
E: máquina envasadora.
PPP: día natural de envasado (día juliano).
AA: año de envasado (último dígito).
HH:MM: Hora y minuto de envasado
S: día de la semana (L, M, X, J, V, S, D).
YYYYYY: número correlativo de envase

Cajas Microtarrinas:

La codificación se realiza con tampón en el lateral de la caja.

MM/AA	**MM**: mes; **AA**: año de consumo preferente.
EPPPAA HH:	
MM-S YYYYYY	**E:** máquina envasadora.
	PPP: día natural de envasado (día juliano).
	AA: año de envasado (último dígito).
	HH:MM: Hora y minuto de envasado
	S: día de la semana (L, M, X, J, V, S, D).
	YYYYYY: número correlativo de envase

PALETS:

General para Pascual

Consumir preferentemente antes del:

DD/MM/AA	**D**ía / **M**es / **A**ño del consumo preferente
Obligatorio: X PPP	**X:** código de máquina y fábrica
	PPP: día juliano de fabricación

VIDA COMERCIAL

Se encuentra indicada en los envases y embalajes acorde a la legislación.

Para la mantequilla se recomienda un consumo preferente en función del tipo de envase y del modo de conservación tal como se detalla en la tabla, siempre que la mantequilla se conserve en correctas condiciones higiénicas y acorde al modo de conservación establecido.

Tipo envase	Modo conservación	Vida comercial
Con envase (tarrina / microtarrina)	Refrigeración (2 a 6ºC)	12 meses
Pastilla envuelta	Refrigeración (2 a 6ºC)	12 meses
	Congelación (-20 ± 5ºC)	18 meses
Bloques (5,10 y 25 Kg)	Refrigeración (2 a 8ºC)	12 meses
	Congelación (-20 ± 5ºC)	18 meses

La mantequilla refrigerada puede ser congelada para una mejor conservación sin que esto conlleve una prolongación en la fecha de consumo preferente establecida en la mantequilla.

La vida secundaria, una vez abierto el envase, se debe mantener siempre las correctas condiciones de manipulación y conservación higiénica (envase “cerrado” y en nevera, entre 2 y 6 ºC, para los bloques de 5 a 25 Kg conservar por debajo de 8ºC) consumir en un periodo inferior a un mes no superando la fecha de consumo preferente.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, VENTA, DISTRIBUCIÓN Y USO

Transporte y distribución recomendados: arcones isotermos o camiones frigoríficos (entre 2 y 8 ºC para bloques industriales y entre 2 y 6 ºC para el resto de los formatos).

La venta deberá ser en refrigeración.

En el caso de mantequilla congelada el transporte se realiza en camiones frigoríficos a temperatura -20 ± 5ºC.

No apilar los palets directamente uno sobre otro, ni colocar otras cajas u objetos de peso sobre su cara superior.

Uso esperado o inadecuado: Dado que la mantequilla no es un producto estéril, -a pesar de partir de nata pasteurizada y su baja actividad de agua-, su uso esperado es el habitual para alimentos de larga duración que requieren frío para su conservación. La mantequilla refrigerada puede ser congelada para una mejor conservación sin que esto conlleve una prolongación en la fecha de consumo preferente establecida en la mantequilla.

Grupos poblacionales de riesgo: En general, es un producto de gran consumo, válido para cualquier tipo de público, de cualquier edad *(salvo para aquellos con posibles alergias o intolerancias a la leche. Ver punto 5).*

Dado su gran poder energético, se debe moderar su consumo, particularmente las personas con colesterol alto o con problemas cardiovasculares, y en todo caso consultar con su médico).

De acuerdo con la legislación vigente en materia de etiquetado, el etiquetado de los envases proporciona toda la información nutritiva, de composición y conservación, así como cualquier alegación relacionada con un grupo particular de consumidores.

EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, ESTE PRODUCTO CUMPLE LA LEGISLACIÓN VIGENTE EUROPEA Y ESPAÑOLA

Todos los ingredientes utilizados, en las dosis mencionadas, son inocuos y seguros para la salud del consumidor. Están disponibles fichas técnicas de todos los ingredientes incluyendo sus características, composición y contenido de alérgenos, contaminantes como metales pesados, micotoxinas, OGM y pesticidas. Además, todos los materiales de envasado en contacto con los alimentos están certificados como aptos para uso alimentario.