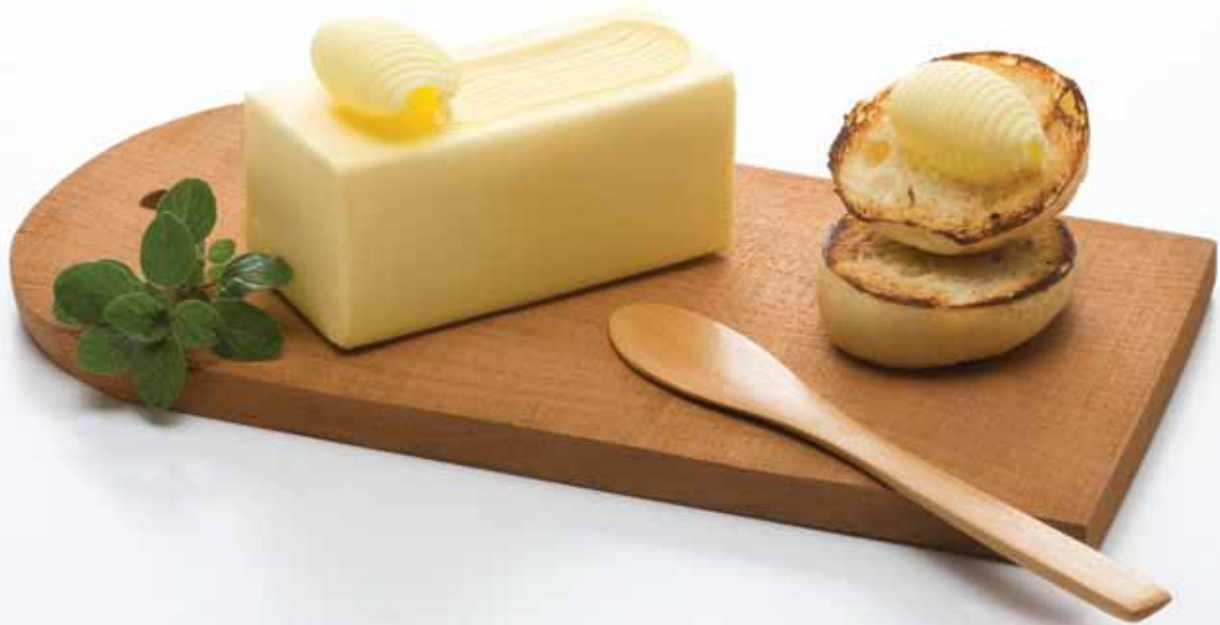


MANTECA



ACONDICIONAMIENTO

CAJAS DE CARTÓN REVESTIDAS DE POLIPROPILENO U OTRO MATERIAL ADECUADO, BROMATOLÓGICAMENTE APTO, QUE CONFIERE UNA PROTECCIÓN APROPIADA. CONTIENE 1 BLOCK DE APROX. 25 KILOS.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ASPECTO	Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20°C.
TEXTURA	Lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.
COLOR	Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.
SABOR	Suave, característico.
OLOR	Aroma delicado, sin olor extraño.
CONSERVACIÓN	Mantener refrigerada o congelada.
VIDA ÚTIL	Refrigeración 60 días. Congelador - freezer 365 días desde la fecha de elaboración.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGÚN REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	LÍMITES
MATERIA GRASA (% M/M)	Mínimo 82 *
* MANTECA SALADA EL % DE MATERIA GRASA	Mínimo 80
EXTRACTO SECO NO GRASO (% M/M)	Máximo 2
HUMEDAD (% M/M)	Máximo 16
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	
COLIFORMES 30°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMES 45°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
ESTAFILOCOCCUS COAGULASA POSITIVA (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP (UFC/25/G)	n=5 ausencia
LISTERIA MONOCYTOGENES (UFC/25 G)	n=5 ausencia

MANTEIGA

ACONDICIONAMENTO

CAIXAS DE PAPELÃO REVESTIDO DE POLIPROPILENO OU COM OUTRO MATERIAL ADEQUADO BROMATOLOGICAMENTE APTO, QUE CONFIRA UMA PROTEÇÃO APROPRIADA. CONTENDO 1 BLOCO DE APROX. 25 QUILOS.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ASPECTO	Consistência sólida, plástica a temp. de 20°C.
TEXTURA	Lisa e uniforme, untuosa, com distribuição uniforme de água.
COR	Branco amarelado sem manchas ou pontos de outra coloração.
SABOR	Suave, característico.
ODOR	Aroma delicado, sem odor estranho.
CONSERVAÇÃO	Manter refrigerada ou congelada.
VIDA ÚTIL	Refrigeração 60 dias. Congelada - freezer 365 dias a partir da data de fabricação.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS SEGUNDO REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA MERCOSUL

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	LIMITES
MATÉRIA GORDA (% M/M)	Mínimo 82 *
*MANTEIGA SALGADA % DE MATÉRIA GORDA	Mínimo 80
EXTRATO SECO NÃO-GORDUROSO (% M/M)	Máximo 2
UMIDADE (% M/M)	Máximo 16
REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS	
COLIFORMES 30°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMES 45°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
STAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP (UFC/25/G)	n=5 ausência
LISTERIA MONOCYTOGENES (UFC/25 G)	n=5 ausência

BUTTER

PACKAGING

CARDBOARD BOXES, COATED IN POLYPROPYLENE OR ANY OTHER BROMATOLOGICALLY ACCEPTED MATERIAL, GRANTING ADEQUATE PROTECTION. CONTAINING 1 BLOCK WEIGHING APPROX. 25 KILOS.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

ASPECT	Solid consistency, plastic at 20°C temp.
TEXTURE	Smooth and uniform, unctuous, water uniformly distributed.
COLOR	White-yellowish, with no spots, streaks or dots of another color.
TASTE	Soft, characteristic taste.
FLAVOR	Delicate aroma, no rare flavor.
STORAGE	Keep either refrigerated or frozen.
SHELF LIFE	60 days if refrigerated. If frozen: 365 days after manufacture date.

MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS PURSUANT TO MERCOSUR TECHNICAL REGULATIONS

PHYSICAL-CHEMICAL PARAMETERS	LIMITS
FAT MATTER (% M/M)	Minimum 82 *
*SALTY BUTTER, % FAT MATTER	Minimum 80
NON-FAT DRY MATTER (% M/M)	Maximum 2
MOISTURE (% M/M)	Maximum 16
MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS	
COLIFORMS 30°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=1000 ufc/g M=5000
COLIFORMS 45°C (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=500
COAGULASE-POSITIVE STAPHYLOCOCCUS (UFC/G)	n=5 c=2 m=100 ufc/g M=1000
SALMONELLA SPP (UFC/25/G)	n=5 absence
LISTERIA MONOCYTOGENES (UFC/25 G)	n=5 absence