

MANTECA FUNDIDA

FICHA TÉCNICA

IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE:

FABRICANTE: GRASAS DEL CENTRO S.A. GRACESA.
DOMICILIO SOCIAL: Paseo de la Estación s/n. CIEMPOZUELOS (Madrid).
N.I.F.: A 28885614.
REGISTRO Nº: **040M001/C.3** como Planta de Transformación de Material de Categoría 3 conforme al Reglamento (CE) Nº 1069/2009.
Nº SANDACH: **S-2804001**.

DEFINICIÓN:

Manteca obtenida por fusión de tejido adiposo de porcino de Categoría 3 según el Reglamento 1069/2009, procedente de Mataderos y salas de despiece.

DESCRIPCIÓN:

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: 3 / 7 FAC
Olor: Característico
Sabor: Característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Índice de Yodo:..... 60 – 64
Acidez oleica: < 1,0 %
Índice de peróxidos..... < 5 mequiv. de O₂/Kg
Humedad y volátiles: < 1 %
Impurezas: < 0'15 %
Insaponificables: < 0'7 %
Título: 28 – 35 °C
Índice de saponificación:..... 195 – 200

Contenido en metales:

Hierro: < 1 ppm
Cobalto: < 0'2 ppm
Plomo: < 0'1 ppm
Arsénico: < 0'1 ppm

DETERMINACIONES CROMATOGRÁFICAS:

A) ESTEROLES:

Colesterol: > 95 % sobre esteroides

B) ÁCIDOS GRASOS:

C₁₄ Ácido mirístico 1'4 – 1'9 %
C₁₆ Ácido palmítico 22'2 – 24'6 %
C_{16:1} Ácido palmitoleico 2'4 – 3'2 %
C₁₈ Ácido esteárico 9'2 – 13'0 %
C_{18:1} Ácido oleico 46'1 – 50'5 %
C_{18:2} Ácido linoleico 7'2 – 9,6 %
C_{18:3} Ácido linolénico 0'4 – 0'6 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Clostridium perfringens, ufc/g: Ausencia
Enterobacterias, ufc/g: Ausencia
Salmonella, ufc/50g: Ausencia

ENVASE Y TRANSPORTE:

A GRANEL: En cisternas isoterma

CALIDAD GARANTIZADA:

Un Laboratorio de Análisis autorizado por la Comunidad de Madrid y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Subdirección General de Alimentación Animal) colabora con esta Empresa para el control de la calidad físico-química y bacteriológica de su fabricación, por lo que puede garantizar dicha calidad.

ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN: Diciembre 2018

