

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96



Grasa Butírica Anhidra

Anhydrous Milk Fat

Concentrado de Sólidos Grasos de la Leche al 99.8%,
pasteurizado y envasado en varias presentaciones.
*Concentrated Fatty Solids Milk to 99.8%, pasteurized and packaged in
different types of presentations.*

Ingredientes: Crema Dulce de Leche.
Ingredients: Sweet Cream.

Origen: México
Origin: Mexico

Marca: Reny Picot
Brand: Reny Picot

Características del Producto

Characteristics of Product

		Aspecto / Aspect	A una temperatura de 35 a 40 °C líquido algo viscoso, exento de cristales y material extraño <i>At a temperature of 35 to 40 °C somewhat viscous liquid, free of crystals and foreign material</i>
Organolépticas <i>Organolepticals</i>	Color / Colour	Amarillento <i>Yellowish</i>	
	Olor / Odour	Característico, libre de olores extraños <i>Characteristic, free from strange odors</i>	
	Sabor / Flavour	Característico, libre de sabores extraños <i>Characteristic, free from strange flavors</i>	
	Alérgeno / Allergen	Sí (productos lácteos) / Yes (dairy products)	
Fisicoquímicas <i>Physico-Chemicals</i>	Grasa / Fat	Mínimo 99.8 % / Minimum 99.8 %	
	Humedad / Moisture	Máximo 0.20 % / Maximum 0.20 %	
	Acidez Oleica / Oleic Acidity	Máximo 0.30 % / Maximum 0.30 %	
	Índice de Peróxidos / Peroxide Value	Máximo 0.20 meqO ₂ /kg de grasa / Maximum 0.20 meqO ₂ /kg of fat	
	Cobre (Cu) / Copper (Cu)	Máximo 0.05 ppm / Maximum 0.05 ppm	
	Hierro (Fe) / Iron (Fe)	Máximo 0.20 ppm / Maximum 0.20 ppm	

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

	Plomo (Pb) / <i>Lead (Pb)</i>	Máximo 0.10 ppm / <i>Maximum 0.10 ppm</i>
Microbiológicas <i>Microbiologicals</i>	Mesófilos aerobios / <i>Aerobic mesophilic count</i>	Máximo 500 ufc/g / <i>Maximum 500 cfu/g</i>
	Coliformes Totales / <i>Total Coliforms</i>	Ausente/g / <i>Absent/g</i>
	Hongos y Levaduras / <i>Yeasts and Molds</i>	< 10 ufc/g / < 10 cfu/g
	Enterobacterias / <i>Enterobacteriaceae</i>	< 10 ufc/g / < 10 cfu/g
	<i>Salmonella spp.</i> / <i>Salmonella spp.</i>	Ausente / <i>Absent</i>
	<i>Listeria monocytogenes</i> / <i>Listeria monocytogenes</i>	Negativo / <i>Negative</i>
	<i>Staphylococcus aureus</i> / <i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente / <i>Absent</i>
	<i>Escherichia coli</i> / <i>Escherichia coli</i>	< 3 NMP/g / < 3 MPN/g
Recepción de materia prima → calentamiento → homogenización → pasteurización → purificación → filtración → adición de nitrógeno → envasado en varias presentaciones → almacenamiento → envío al Cliente <i>Reception of raw material → heating → homogenization → pasteurization → purification (cleansing) → filtration → addition of nitrogen → packaging in various presentations → storage in warehouse → Customer shipping</i>		Método de Procesamiento <i>Manufacturing Method</i>
Tipos de Empaques <i>Types of Packaging</i>	<p>190 kg. Tambor TH, de lámina acero al carbón de rolado frío calibre 22, con calidad de litografía y troquelado profundo, recubierto por pintura fenólico epóxico de horneado, grado alimenticio, con inyección de nitrógeno (N₂). <i>190 kg. TH drum, carbon steel sheet cold rolled 22 gauge, with lithography and punching quality deep, covered with epoxy phenolic paint baking, food grade, with nitrogen injection (N₂).</i></p> <p>900 kg. Tote de cartón, incluye bolsa interior de polietileno, tapa de cartón corrugado y una resistencia de aluminio, con bolsa de polietileno exterior para protección (jumbopack), con inyección de nitrógeno (N₂). <i>900 kg. Cardboard tote, includes polyethylene inner bag, cap corrugated cardboard and a resistor aluminum, outer polyethylene bag for protection (jumbopack), with nitrogen injection (N₂).</i></p> <p>35,000 kg. Carrotanque. Recipiente hermético de material grado alimenticio con inyección de nitrógeno (N₂). <i>35,000 kg. Tanker truck. Stainless steel airtight container, food grade material, with nitrogen injection (N₂).</i></p>	
El producto va dirigido a las Industrias Procesadoras de Alimentos, y puede ser consumido después de procesado por la población en general a partir del primer año de vida, excepto personas alérgicas a productos lácteos. <i>The product is aimed at Food Processing Industries, and can be consumed after processing by the general population from the first year of life, except those allergic to dairy products.</i>		Uso intencionado y Consumidor / Cliente <i>Intended used and Consumer / Customer</i>

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

<p>Almacenamiento <i>Storage</i></p>	<p>Tambos de 190 kg. Almacenado en tarimas de madera, cuenta con 4 unidades recubiertas con película polystretch. <i>190 kg drums. Stored in wooden pallets, has 4 units covered with polystretch film.</i></p> <p>Totes de 900 kg. Almacenado por unidad en tarimas de madera con recubrimiento de cartón, y recubierto con película polystretch. <i>900 kg Totes. Stored per unit in wooden pallets with cardboard coating, and covered with polystretch film.</i></p>	
<p>Almacenamiento <i>Storage</i></p> <p>(continuación / continuation)</p>	<p>Carrotanque de 35,000 kg. Almacenado por unidad. <i>35,000 kg Tanker truck. Stored per unit.</i></p> <p>Todo se debe almacenar a temperatura ambiente, en un lugar fresco, seco y libre de olores fuertes tales como detergentes, ahumado, solventes, café, chile, pescado, etc.; ya que es un producto altamente higroscópico y puede absorber cualquier aroma del ambiente. <i>Everything should be stored at room temperature, in a cool place, dry and free of strong odors such as detergents, smoked, solvents, coffee, chili, fish, etc.; As it is a highly hygroscopic product and can absorb any aroma of the environment.</i></p>	
<p>El producto se debe distribuir en transportes cerrados, secos y libres de plagas. <i>The product must be distributed in closed, dry and pest free transports.</i></p>		<p>Distribución <i>Distribution</i></p>
<p>Requerimientos de Empacado <i>Packaging Requirements</i></p>	<p>En tambos de 190 kg por unidad / <i>In 190 kg drums per unit.</i> En totes de 900 kg por unidad / <i>In 900 kg totes per unit.</i> En carrotanque de 35,000 kg por unidad / <i>In 35,000 kg tanker truck per unit.</i></p>	
<p>Vida de Anaquel / Trazabilidad <i>Shelf life / Traceability</i></p>	<p>12 meses en su empaque original, íntegro y cerrado / 12 months from in original packaging, full and closed.</p> <p>Datos del Empaque / Packing Information:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fecha de elaboración / <i>Manufacturing date.</i> - Fecha de caducidad / <i>Shelf life date.</i> - Número de Lote / <i>Lot number.</i> - Número de Tambo o Tote / <i>Drum or tote number.</i> <p style="text-align: center;">Método de Codificación / Coding Method</p> <p><u>Mes:</u> Representado por una letra (A enero, B febrero, y así sucesivamente, excepto las letras J e I). <i>Month: Represented by a letter (A January, B February, etc., excluding J and I).</i></p> <p><u>Año:</u> Representado por un número, último dígito del año el curso (6 año 2016, 7 año 2017). <i>Year: Represented by a number, last digit of the year in course (6 year 2016, 7 year 2017).</i></p> <p><u>Día:</u> Representado por un número con dos dígitos del día del mes en que se fabricó. <i>Day: Represented by a number of two digits of the day of month of manufacturing.</i></p> <p><u>Lote de Materia Prima:</u> Representado por una letra. <i>Lot of raw material: Represented by a letter.</i></p> <p>Ejemplo, Fecha de fabricación: 01 de Enero de 2017, lote: A701B, donde A = mes del año, 7 = año en curso, 01 = día del mes, B = lote de materia prima. <i>Example, Manufacturing date: January 01, 2017, lot: A701B, where A = month of year, 7 = year in course, 01 = day of month, B = lot of raw material.</i></p>	

Descripción de Producto Terminado

Product Description

FO-AC-96

Información sobre la Inocuidad de los Alimentos <i>Food Safety Information</i>	
<p>No consumir el producto en caso de que el empaque se encuentre dañado o violado, y el producto se encuentre expuesto, o si la fecha de caducidad está vencida. <i>Do not consume the product if the package is damaged or broken and the product is exposed, or after the expiration date.</i></p>	<p>Potencial mal uso por el Consumidor / Cliente <i>Potential misuse of Consumer / Customer</i></p>
<p>Peligros Inherentes al Producto / Proceso <i>Inherent Hazards to Product / Process</i></p>	<p>Alérgenos declarados en Etiqueta. <i>Allergens declared on Label.</i></p>
<p>Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos. <i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i></p>	<p>Medidas de Control Correspondientes <i>Corresponding Control Measures</i></p>
<p>Etiquetado respecto a Inocuidad y/o Instrucciones de Manipulación o Uso <i>Labeling with respect to Food Safety and/or Use or Handling Instructions</i></p>	<p>Alérgenos declarados en Etiqueta y Programa de Control de Alérgenos. <i>Allergens declared on Label and Allergen Control Program.</i></p>
<p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria.* <i>*General specifications for labeling of food and non-alcoholic beverages prepackaged - Commercial and health information.</i></p> <p>NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.** <i>**Products and services. Milk, milk formula, combined dairy products and dairy products. Health provisions and specifications. Test methods.</i></p>	<p>Referencias Normativas <i>Normative References</i></p>

