

| | | | | |
|-----------------------------------|--|---|---------------------------|---|
| KraftHeinz | ESPECIFICACION DE PRODUCTO | | | |
| Nombre del producto | KRA Mayo Light Cubo (1) 5lt | | | |
| Número EPN | 76013214 | | | |
| Código envase | 8410066131631 | | | |
| Código unidad de venta | 8410066131648 | | | |
| Código pallet | 8410066131655 | | | |
| Peso neto (g / Kg) | Unidad: 5,1 | Bandeja: 5,1 | Palet: 550,80 | |
| Peso bruto (g / Kg) | Unidad: 5,136 | Bandeja: 5,136 | Palet: 576,688 | |
| Ingredientes | Agua, aceite de girasol (24%), vinagre de vino, almidón modificado de maíz, yema de huevo pasteurizada (3,4%), azúcar, sal, regulador de acidez (ácido láctico), zumo de limón concentrado, extracto de pimentón, conservador (sorbato potásico), aroma natural, estabilizador (goma xantana). *De huevos de gallinas camperas | | | |
| CONTIENE (ALERGENOS) | Huevo | | | |
| Consumo preferente | 274 | días tras la fabricación | 14 | días tras su apertura |
| Descripción del producto | Mayonesa viscosa y baja en grasa, con un ligero tono rosado y un sabor suave y cremoso | | | |
| Información nutricional | por 100 gramos de producto | | Analizado | Calculado |
| Energía | 1113 / 266 | kJ / kcal | | x |
| Grasas | 25,2 | g | | x |
| - de las cuales saturadas | 4,5 | g | | x |
| Carbohidratos | 8,4 | g | | x |
| - de los cuales azúcares | 3,5 | g | | x |
| Proteínas | 0,7 | g | | x |
| Sal | 1,7 | g | | x |
| Sodio (Sal / 2.5) | 680,43 | mg | | x |
| Dietary Information Claims | YES | NO | | |
| No Artificial Preservatives | | x | | |
| No Artificial Colours | x | | | |
| No Artificial Flavours | x | | | |
| Suitable for Vegetarians | x | | | |
| Gluten Free | x | | | |
| Halal | | x | | |
| Kosher badatz | | x | | |
| Parámetros analíticos | | Objetivo | Rango | Método |
| | pH | 3,25 | 3,0 - 3,5 | pH-metro |
| | Sal (cloruros añadidos)% | 1,7 | 1,6 - 1,8 | Valoración |
| | Acidez% | 0,6 | 0,5 - 0,7 | Valoración (como acético) |
| | Viscosidad | 40000 | 30000 - 50000 | Brookfield (cps, 20°C, sp7) |
| Información microbiológica | | Especificación / Nivel Máximo | Método | Frecuencia |
| | | De acuerdo a la legislación vigente relativa a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: Reglamento (EC) No 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005 y Reglamento (EC) No 1441/2007 de 5 de diciembre de 2007, que modifica el anterior. | | |
| | | | | |
| Codificación en el envase | Marcado a tinta en la tapa. Línea superior: fecha de consumo preferente, código del producto Línea inferior: día de fabricación en calendario juliano, año y hora. | | | Ejemplo: 01-10-2020 KML L0020 05:02 |
| Dimensiones del envase / embalaje | | Unidad | Bandeja | Palet |
| | Longitud (mm) | 227 | 227 | 1200 |
| | Anchura / Diámetro (mm) | 227 | 227 | 800 |
| | Altura (mm) | 180 | 180 | 1230 |
| Residuos | Peso bruto (g / kg) | 5,136 | 5,136 | 576,688 |
| | | PRIMARIO (unidad de consumo) | SECUNDARIO (Bandeja/Caja) | TERCIARIO (Palet) |
| | Metal / Aluminio | | | |
| | Papel / Cartón | | | |
| | Plástico (retráctil) | | | |
| Configuración del paletizado | Madera | | | |
| | Unidades por bandeja | 1x1 | | |
| | Bandejas por capa | 18 | | |
| | Capas por palet | 6 | | |
| | Bandejas por palet | 108 | | |
| Fabricado en | Alfaro, Spain | | | |
| Completado por: | C.Landín | | Fecha: | 25/01/2021 |