

FICHA TÉCNICA

	Margarina Delia Feite. Caja con 10 barras de 1 Kg.	No. De Artículo 304081
---	---	---------------------------

DESCRIPCIÓN

La Margarina Delia Feite es un producto elaborado por la emulsión de aceites y grasas comestibles sometidos a procesos de transformación, agua, ingredientes y aditivos alimentarios permitidos.

USOS:

Producto masas laminadas.

DOSIS RECOMENDADA

Recomendamos hablar con nuestros técnicos que le asesoraran en el uso y dosis adecuada según su tipo de aplicación y proceso.

USOS NO INTENCIÓNADOS

No se recomienda el uso de este producto para freído profundo.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Sólido y firme a 25°C
Color	Amarillo característico.
Olor	Característico a canela, libre de olores extraños.
Sabor	Característico a canela, libre de sabores extraños.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	TEAM	MÉTODO
Punto de Fusión, (°C)	46-48	AOCS Cc 3-25
Ácidos grasos libres, % (como oleico)	0.5máx	AOCS Ca 5a-40
Índice de Peróxido, meq O ₂ /kg grasa	1.0 máx	AOCS Cd 8-53
Color Rojo, Lovibond 5 1/4 " celda	8-9	AOCS Cc 13j-97
Humedad %	32.7-34.7	AOCS Ca 2b-38

FICHA TÉCNICA

	Margarina Delia Feite. Caja con 10 barras de 1 Kg.	No. De Artículo 304081
---	---	---------------------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO
Cuenta de mesofílicos aerobios	500 máx	NOM-092-SSA1
Coliformes totales	10 máx	CCAYAC-M-004
Mohos y levaduras	10 máx	NOM-111-SSA1
Staphylococcus	negativo	NOM-115-SSA1
Salmonella	negativo	NOM-114-SSA1
Escherechiacoli	negativo	CCAYAC-M-004
Listeria monocytogenes	negativo	NOM-143-SSA1

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL, AOCS Ce 1j-07

MARGARINA DELIA® NOIVALEIRE	
información nutrimental	
Tamaño de la porción:	5 g
Porciones por presentación:	200
Por Porción:	
Contenido energético (kJ / kcal)	110,4 (26,8)
Grasas (lípidos)	3,2 g
De las cuales:	
Grasa saturada	1,8 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	0,0 g
De las cuales:	
Azúcares	0,0 g
Fibra dietética	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sodio	19,7 mg
Vitamina A 0 µg	*IDS 0%
Vitamina A 0 µg (equivalente de retinol por 100 g)	
Los porcentajes de Ingesta Diaria Sugirida (IDS) están basados en la tabla de valores nutrimentales de referencia para la población mexicana ponderados en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.	

FICHA TÉCNICA

	Margarina Delia Feite. Caja con 10 barras de 1 Kg.	No. De Artículo 304081
---	---	---------------------------

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Propiedad	Presente como Ingrediente	Presente en planta
Trigo y otros cereales que contienen gluten	No	No
Crustáceos y sus productos	No	No
Huevos y productos de los huevos	No	No
Pescado y productos pesqueros	No	No
Maní, soya y sus productos	Si	Si
Leche y productos lácteos (incluida lactosa)	No	No
Nueces de árboles y sus productos derivados	No	No
Sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más	No	No

De acuerdo con la Ley de Etiquetado de Alérgenos Alimenticios y de Protección al Consumidor de 2004 (FALCPA) de la FDA, el CODEX Stan 1-1985 y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

PRESENTACIONES

10 x 1 kg

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Para conservar las propiedades organolépticas y funcionales de este producto, es conveniente mantener las siguientes condiciones de almacenamiento, manejo y transporte:

- Temperatura de almacenamiento 15 – 25 °C.
- Almacene en lugar fresco y seco libre de olores contaminantes.
- Estiba como máximo seis (6) cajas.
- No golpear o perforar.
- Utilice primero el producto con mayor tiempo de almacenamiento.
- No apile directamente sobre el piso, o recargadas en la pared, preferiblemente en estibas o tarimas de madera.
- Una vez abierto el producto evite dejarlo destapado.
- En producto empacado, este se deberá de trasportar en camión cerrado, **NUNCA** transportar con productos o sustancias no alimenticias que

puedan alterar las propiedades organolépticas del mismo (olor, sabor o color). O en camiones utilizados para el transporte de animales, tierras o sustancias químicas nocivas o tóxicas.

- **NO** transportar en camiones en mal estado de su plataforma o con materiales filosos o cortantes que puedan rasgar o romper el empaque VIDA ÚTIL