

COLMADO SINGULAR *

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

FECHA REV 29/01/2025

REV 00

REFERENCIA	CI018
------------	-------

FOTO	
------	--



NOMBRE COMERCIAL	Mantequilla con caviar
------------------	------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	preparación alimenticia de mantequilla de leche de vaca y caviar. El caviar puede derivarse de diferentes especies de esturión: esturión blanco (<i>Acipenser transmontanus</i>), esturión danubiano (<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>), esturión siberiano (<i>Acipenser baerii</i>), esturión kaluga de Amur (<i>Acipenser scherenckii</i> x <i>Huso dauricus</i>), o una mezcla de 2 o más de estos especies.
--------------------------	--

PRESENTACIÓN	Lata con tapa envasado al vacío de 40 g
--------------	---

INGREDIENTES	Mantequilla 70%, caviar 30% (huevas de esturión , sal, conservante E285), sal.
--------------	--

ALÉRGENOS	Pescado y leche (lactosa)
-----------	----------------------------------

VALORES NUTRICIONALES	Valor energético Grasas <i>de las cuales saturadas</i> Hidratos de Carbono <i>de los cuales azúcares</i> Proteínas Sal	2424 / 588 kJ / kcal 59 g/100 g 40 g/100 g 4,8 g/100 g 0 g/100 g 8,7 g/100 g 1,8 g/100 g
-----------------------	--	--

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura refrigerada de entre 0 a +4 °C
-------------------------------	--

CADUCIDAD	90 días a partir de la fecha de envasado debido a que sufre una ligera pasteurización. 3 días desde la fecha de apertura del paquete.
-----------	--