

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



**BENTAYGA  
BAKERY**

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

## Ghee Puro de Mantequilla Clarificada de Vaca

Código Producto Terminado: GPV 3

RGSEAA: 20.047031/GC

Doc.nombre. : GPV 3 Ficha Técnica.pdf

Código EAN: 0650414208655



AGRICULTURA UE

DK  
M199  
EC

AGRICULTURA  
ECOLÓGICA  
COMITÉ  
ES-ECO-014-IC

PROTECCIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CANARIAS

ENVASADO A MANO  
HAND PACKAGED

SIN LACTOSA  
NON LACTOSE

SIN GMO  
NON GMO

VEGETARIANO  
VEGETARIAN

SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE

## A) DATOS PRODUCTO

- Nombre: Ghee Puro de Vaca (mantequilla clarificada)
- Peso neto: 300gr.
- Vida comercial: 12 meses, una vez abierto mantener bien cerrado en lugar fresco y seco. No necesita refrigerado.
- Presentación: Bote de cristal con tapa metálica.
- Identificación de la empresa: Bentayga Bakery S.L. C/ Ramón Y Cajal 38 35001, Las Palmas, Gran Canaria.
- Dirección Obrador/Almacén: Bentayga Bakery Obrador C/Saulo Torón 13, Carrizal, Ingenio, Gran Canaria.
- Descripción del producto: Producto de mantequilla clarificada y purificada térmicamente.
- Lista de ingredientes: Mantequilla de Vaca Bio ( Origen Alemania, 82% M.G.).
- Alérgenos: **Leche de vaca y derivados.**
- Preparación: Mantequilla de vaca cocida a baja temperatura.
- Condiciones de almacenamiento: 12 meses una vez abierto mantener bien cerrado en lugar fresco y seco. No necesita refrigerado.

- Valores nutricionales:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:	
valores medios	por 100g
Valor Energético	<b>3.700kJ</b> <b>900kcal</b>
Grasas	99,9gr
De las cuales: saturadas	71,0gr
Hidratos de Carbono	0,0gr
De los cuales: azúcares	0,0gr
Proteínas	0,0gr
Sal	0,1gr

# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



**BENTAYGA  
BAKERY**

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

**Ghee Puro de Mantequilla Clarificada de Vaca**

**Código Producto Terminado: GPV 3**

**RGSEAA: 20.047031/GC**

**Doc.nombre. : GPV 3 Ficha Técnica.pdf**

**Código EAN: 0650414208655**



## B) DATOS DE ENVASE

### 1. Envase / Peso neto

Formato	Peso Neto
Cristal	300gr

### 2. Envase primario

Formato	Envase	Características	Dimensiones
Cristal	Tarro Cristal Tapa Metálica	Tapa Hermética	7 x 11 x 7 cm

### 3. Envase secundario

Formato	Envase	Características	Dimensiones	Peso
Caja	Caja 15 ud	Cardboard	36 x 22 x 13 cm	7.250 g

## C) CERTIFICACIONES

### 1. Certificado canario de producción ecológica: ES.CO-014-IC



# FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



**BENTAYGA  
BAKERY**

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

**Ghee Puro de Mantequilla Clarificada de Vaca**

**Código Producto Terminado: GPV 3**

**RGSEAA: 20.047031/GC**

**Doc.nombre. : GPV 3 Ficha Técnica.pdf**

**Código EAN: 0650414208655**



## FICHA DE DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

CODE: AVNC-ALERGENOS - EDITION: 1 - DATE: 01/07/2019

### PROCEDIMIENTOS RELACIONADOS:

- Nombre del producto: Ghee Puro de Vaca (mantequilla clarificada)

- Código del producto: GPV 3

**Declaramos que, el producto que les suministramos CONTIENE las siguientes SUSTANCIAS ALERGÉNICAS**

<i>Directiva 2007/68/CE de la Comisión que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que se refiere a determinados ingredientes alimentarios</i>	NO	SI	PUEDA CONTENER (*)	ESPECIFICAR PRODUCTO
Cereales que contienen gluten (A) y productos derivados.	X			
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	X			
Huevos y productos a base de huevos.	X			
Pescado y productos a base de pescado.	X			
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	X			
Soja y productos a base de soja.	X			
Leche y sus derivados, incluida la lactosa.		X		
Frutos de cáscara (B) y productos derivados.	X			
Apio y productos derivados.	X			
Mostaza y productos derivados.	X			
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	X			
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (C).	X			
Altramuz y productos a base de altramuces.	X			
Moluscos y productos a base de moluscos.	X			

**(\*): Alérgenos que pueden estar presentes en el producto de manera no intencionada debido a una contaminación cruzada.**

(A): es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas

(B): es decir almendras (*Amigdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces de nogal (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoiesis* (Wangenh)K.Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos o alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*)

(C): en caso de positivo por favor indicar la concentración expresada como mg/kg o ml/l expresado como SO2