



## FICHA TÉCNICA

### MARGARINA DE HORNEO LA TRIGUEÑA

#### 1) CARACTERÍSTICAS GENERALES

Producto : Margarina de Horneo  
Marca : La Trigueña

#### 2) CONTENIDO

Grasa de Bovino, manteca de cerdo, agua (16%), sal, monoglicéridos, sorbato de potasio, lecitina de soya, esencia a mantequilla, ácido cítrico, betacaroteno, antioxidante BHT.

#### 3) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Acidez : 0,25% (máx.)  
Humedad : 16% (+/- 2%)  
Punto Fusión : 38° C (±2)  
Peróxidos : 2,5 meq O<sub>2</sub> /kg (máx.)

#### 4) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Sabor : Característico  
Olor : Aroma a mantequilla  
Color : Amarillo  
Estado Físico : De consistencia sólida con plasticidad

#### 4) DURACIÓN Y ALMACENAMIENTO

Duración : 180 días  
Almacenamiento : Almacenar en lugar fresco y seco (máx.15°C), alejado de olores fuertes, fuentes de calor y sol.

#### 5) PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

Formato Bloque: 20 kg contenidos en bolsa de polietileno como envase primario, puesto en caja de cartón corrugado.

Formato Kilo: Bolsa de polietileno de 1 kg, en caja de cartón corrugado 20x1 kg.

#### 6) COMPOSICION NUTRICIONAL

Aporte mínimo	100 g
Energía (Kcal.)	722
Proteínas (g)	0
Carbohidratos (g)	0
Grasa total (g)	80,2
Acidos Grasos Monoinsaturados (g)	32,2
Acidos Grasos Poliinsaturados (g)	8,28
Acidos Grasos Saturados (g)	39,7
Acidos Grasos Trans (g)	1,6
Colesterol (mg)	88,8
Sodio (mg)	53,6