

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PASA SULTANA
DENOMINACIÓN LEGAL:	PASA SULTANA
CÓDIGO:	ESV7-014(T)
ORIGEN:	Varios Países
DESCRIPCIÓN :	Formato: 1 KG, 250 G Q5

CERTIFICACIONES

BRC Food – Global Standard for Food Safety	IFS Food - International Featured Standards
ISO 45001 Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud	UNE – EN ISO 14001 Sistemas de Gestión Medioambiental
Smeta ZC1000586	

2.DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE EMPRESA:	IMPORTACO FOOD SERVICE S.L.
CIF:	B98256696
DIRECCIÓN:	POLIGONO INDUSTRIAL PICASSENT, CALLE 2 Nº 24

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Típico del producto
Sabor	Típico sin mal gusto
Olor	Típico sin mal olor

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Insectación viva	Ausencia
Materia extraña peligrosa	Max 1 piedra/5 kg
Materia extraña no peligrosa aceptable	Max 1 ud/kg
Materia extraña no peligrosa inaceptable	Max 2 uds/Tn
Defectos totales	Max 13%
Daño grave	Max 4%
Pedúnculo	Max 12 uds/100 g
Rabo	Max 3 uds/kg
Humedad	12 - 17%

CALIBRE

196 - 346 uds/100 g

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE
Uva pasa
Aceite de girasol

4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Aflatoxinas totales	< 4 ppb
Aflatoxina B1	< 2 ppb
Ocratoxina A	< 10 ppb

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE	METODO
<i>Salmonella spp</i>	No detectado / 25 g	ISO-6579
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado / 25 g	ISO 11290-1
<i>Escherichia coli</i>	≤10 UFC / 1 g	ISO-16649

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz

7. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

DECLARACIÓN DE OGMS: <0,9%
DECLARACIÓN IONIZADO: No ionizado
METALES: Según el reglamento de la comisión (CE) No. 1881/2006 del 19 Diciembre 2006 y enmiendas
OTROS: Residuos de plaguicidas: según las regulaciones de la CEE y la normativa española (RD 280/1994 de 18 de febrero) y enmiendas

8. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	TRAZAS DE ALÉRGENO
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN  <input type="checkbox"/>		CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS  <input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO  <input type="checkbox"/>		PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO  <input type="checkbox"/>
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES  <input type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA  <input type="checkbox"/>
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)  <input type="checkbox"/>		FRUTOS DE CÁSCARA  <input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOSTAZA Y SUS DERIVADOS  <input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO  <input type="checkbox"/>		ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2  <input checked="" type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>		MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1372 kj / 324 kcal
GRASAS	1,1 g
- DE LA CUALES SATURADAS	0,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	73 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	61 g
FIBRA ALIMENTARIA	4,8 g
PROTEINAS	3,1 g
SAL	0 g

10. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento 1169/2011: Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.
RD 1334/1994 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones posteriores.
Reglamento (CE) No 1321/2013 por el que se establece la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados.
RD 1801/2008 por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
Reglamento 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables y modificaciones posteriores.
Real Decreto 930/1992 sobre etiquetado de propiedades nutritivas y modificaciones posteriores.
Real Decreto 396/2005 que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal y modificaciones posteriores.
Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores.
Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.
Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad europea de seguridad alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores.
Real Decreto 2507/1983 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas y modificaciones posteriores.
Cumplimiento del Reglamento (CE) 1829/2003 sobre los alimentos y piensos modificados genéticamente.
Cumplimiento del Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y etiquetado de los alimentos modificados genéticamente.
Cumplimiento del Reglamento (CE) 178/2002 relativo a la trazabilidad.
Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones posteriores.
En esta especificación, los criterios de calidad del producto están definidos y establecidos entre las partes. La especificación es parte de sus contratos. Será vigente con la firma de ambas partes.
Observación.- aseguramos el cumplimiento de los parámetros de TDS teniendo siempre en cuenta la incertidumbre de las técnicas analíticas.