

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ALMENDRA REPELADA AMERICANA
DENOMINACIÓN LEGAL:	ALMENDRA REPELADA AMERICANA
CÓDIGO:	ESV1-021
ORIGEN:	Estados Unidos
DESCRIPCIÓN :	Formato: 1 KG 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	Ausencia
Materia extraña no peligrosa	Max 0.1%
Daño por insecto	Max 1%
Humedad	Max 6%
Mitades, rotos y trozos	Max 6%

CALIBRE

23/25 uds/oz +1,5 uds/oz

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE
ALMENDRA

4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Aflatoxinas totales	< 10 ppb
Aflatoxina B1	< 8 ppm

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:	De acuerdo con el Reglamento (CE) NO. 1881/2006 y sus modificaciones
OTROS:	Residuos pesticidas: según normativa CEE y normativa española (RD 280/1994 fechada a 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  CI
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 type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS  <input type="checkbox"/>	MOLUSCOS  <input type="checkbox"/>

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	2533 kJ / 612 kcal
GRASAS	52 g
- DE LA CUALES SATURADAS	4,3 g
HIDRATOS DE CARBONO	4,9 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	3,5 g
FIBRA ALIMENTARIA	9,7 g
PROTEINAS	26 g
SAL	0,1 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.