

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PIÑÓN MONDADO BASIC
DENOMINACIÓN LEGAL:	PIÑÓN MONDADO BASIC
CÓDIGO:	ESV13-003
ORIGEN:	Varios Países
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 46220 - Picassent, Valencia (España)

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 0.5%
Humedad	1,5-7%

CALIBRE

Max 950 uds/100 g +/- 50 uds/100 g

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE

Piñón

4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Aflatoxinas totales	< 4 ppb
Aflatoxina B1	< 2 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 y 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) Sin comisión. 1881/2006 y sus modificaciones
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	T	TRAZAS DE ALÉRGENO		
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN 	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>		SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA 	<input checked="" type="checkbox"/>	
	LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) 	<input checked="" type="checkbox"/>		FRUTOS DE CÁSCARA 	<input checked="" 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	3045,7 kJ / 733 kcal
GRASAS	71 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	6,2 g
HIDRATOS DE CARBONO	5,5 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	5,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	2,4 g
PROTEÍNAS	18 g
SAL	0,1 g

10. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento 1169/2011: Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones posteriores.

Real Decreto 1334/1994 regla general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) n° 1321/2013 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 para la producción de aromas de humo derivados.

RD 1801/2008 por el que se establecen las normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento 1924/2006 respecto a las demandas nutricionales y de salud y modificaciones posteriores.

RD 930/1992 sobre el etiquetado de propiedades nutricionales y modificaciones posteriores.

RD 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 se establece el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 178/2002 se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y el establecimiento de procedimientos para la seguridad alimentaria.

Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores.

RD 2507/1983 que aprueba el Reglamento Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas y modificaciones posteriores.

Cumplimiento del Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Cumplimiento del Reglamento (CE) 1830/2003 con respecto a la trazabilidad y al etiquetado de los alimentos modificados genéticamente.

Cumplimiento del Reglamento (CE) 178/2002 sobre la trazabilidad.

Reglamento 10/2011 en materiales plásticos y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones posteriores.

En esta memoria, los criterios de calidad de los productos se definen y se establecieron entre las partes. La especificación es parte de sus contratos.

Observación.- Aseguramos el cumplimiento de los parámetros de TDS teniendo siempre en cuenta la incertidumbre de técnicas analíticas.