

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	NUEZ MONDADA (1ut/50lb)
<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	NUEZ MONDADA (1ut/50lb)
<b>CÓDIGO:</b>	ESV9-002
<b>ORIGEN:</b>	Varios Países
<b>DESCRIPCIÓN :</b>	Formato: 11.34 KG, 1 KG, 500 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

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

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Color</b>	Típico del producto
<b>Sabor</b>	Típico sin mal gusto
<b>Olor</b>	Típico sin mal olor

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

<b>Insectación viva</b>	Ausencia
<b>Materia extraña peligrosa</b>	Ausencia
<b>Materia extraña no peligrosa aceptable</b>	Max 0.5%
<b>Materia extraña no peligrosa inaceptable</b>	Ausencia
<b>Defectos totales</b>	Max 8%
<b>Grano dañado (grano enmohecido + dañado por insect)</b>	Max 2%
<b>Cáscara o restos de cáscara</b>	Max 1ud/50lb
<b>Septum</b>	Max 10 g/50lb
<b>Mitades</b>	Min 20%
<b>Humedad</b>	Max 4,3%

## 3. INGREDIENTES

INGREDIENTE

NUEZ

## 4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Aflatoxinas totales	< 4 ppb
Aflatoxinas 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, seco y al abrigo de la luz

## 7. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

<b>DECLARACIÓN DE OGMS:</b>	<0,9%
<b>DECLARACIÓN IONIZADO:</b>	No ionizado
<b>METALES:</b>	Según el reglamento de la comisión (CE) No. 1881/2006 del 19 Diciembre 2006 y enmiendas
<b>OTROS:</b>	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

<b>CI</b>	<b>ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE</b>	<b>T</b>	<b>TRAZAS DE ALÉRGENO</b>	
	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 	<b>CI</b>
	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

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>POR 100g</b>
VALOR ENERGÉTICO	2966 kJ / 716 kcal
GRASAS	70 g
- DE LA CUALES SATURADAS	6 g
HIDRATOS DE CARBONO	2,2 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	1,7 g
FIBRA ALIMENTARIA	6,2 g
PROTEINAS	17 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.  
 Observación: Aseguramos el cumplimiento de los parámetros de TDS teniendo siempre en cuenta la incertidumbre de técnicas analíticas.