

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** COCKTAIL COCINA FRUTAS  
**DENOMINACIÓN LEGAL:** COCKTAIL COCINA FRUTAS  
**CÓDIGO:** ESV6-018  
**ORIGEN:** Varios Países  
**DESCRIPCIÓN:** Formato: 450 G  
Q5

## CERTIFICACIONES

BRC Food - Global Standard for Food Safety  
Smeta - Sedex Number ZC1000586

UNE - EN ISO 14001 Environmental Management Systems

## 2. DATOS DE EMPRESA

**NOMBRE EMPRESA:** IMPORTACO INTERNACIONAL, S.L.U.  
**CIF:** B98594609  
**DIRECCIÓN:** Ctra Real de Madrid Nord, nº 81 P. Carrascal Oeste 46469 - Beniparrell, Valencia (España)

## 3. FABRICA

**NOMBRE EMPRESA:** IMPORTACO CASA PONS S.A.U. (Picassent factory)  
**DIRECCIÓN:** Polígono Industrial Picassent Calle 2 nº 24 46220 - Picassent, Valencia (España)  
**Nº REGISTRO SANITARIO:** 21.15325/V

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color Típico del producto  
Olor Típico del producto  
Sabor Típico del producto

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

Aspecto visual Correcto  
Insectación viva Ausencia  
Materia extraña peligrosa Ausencia  
Materia extraña no peligrosa Max 0,5%  
Daño por insecto Max 1%  
Humedad Max 20%

## 4. INGREDIENTES

### INGREDIENTE

Orejón de albaricoque

### NUEZ

Arándano

Pipa de calabaza

### ALMENDRA

Azúcar

Aceite de girasol

Harina de arroz

**Conservador (E-220 SULFITO)**

## 5. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE
Aflatoxinas totales	< 4 ppb
Aflatoxina B1	< 2 ppb
Sulfitos	< 2000 ppm
Ocratoxina A	< 2 ppb

## 6. 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

## 7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

## 8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

**DECLARACIÓN DE OGMS:** <0,9%  
**DECLARACIÓN IONIZADO:** No ionizado  
**METALES:** Según el reglamento de la comisión (CE) No. 915/2023 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

## 9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE		TRAZAS DE ALÉRGENO	
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN	 T	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	 T	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA	 T
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	 T	FRUTOS DE CÁSCARA	 CI
APIO Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS	 T
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	 CI
ALTRAMUCES Y DERIVADOS	 <input type="checkbox"/>	MOLUSCOS	 <input type="checkbox"/>

## 10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	2011 kJ / 483 kcal
GRASAS	29 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	3,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	38,7 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	27,7 g
FIBRA ALIMENTARIA	6,7 g
PROTEINAS	13,7 g
SAL	0 g

## 11. 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) 915/2023 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 las técnicas analíticas.