

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Praliné de pistacho repelado tostado/ Praliné de pistacho mondado tostado

COMPOSICION CUALITATIVA

Pistacho (50 %) y azúcar

DESCRIPCION DEL PROCESADO

El fruto se recepciona, se somete a un proceso de horneado a temperatura entre 190°C-205°C durante 30-35 minutos y se enfría a temperatura ambiente.

Homogeneización de azúcar y pistacho en homogeneizadora durante 12-15 h y temperatura menor a 80°C.

Producto sometido a control por detector de metales.

PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Repelado	Verde
	Mondado	Marrón claro – verdoso
Sabor	Dulce	
Textura	Suave	
Calibre	< 35 µ	

ENVASADO

Tipo de envase	Cubo	Bidón
Material del envase	Polipropileno (PP)	Polietileno de alta densidad (HDPE)
Cantidad contenida	1 kg, 6 kg o 20 kg	220kg

ORIGEN: Irán

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Como materia prima o auxiliar en pastelería y cocina, o uso directo en industria alimentaria.

Especial cuidado en el consumo por niños debido a su tamaño.

Especial cuidado en el consumo por personas alérgicas (Contiene pistacho. Puede contener trazas de soja, cacahuete, sésamo y almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, nueces Macadamia)

DESCRIPCION DEL NUMERO DE LOTE

dsmmaa

d: orden del día en la semana, s: orden de la semana en el mes, mm: mes, aa: año

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Máximo trece meses

LIMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes < 100 ufc/g (n=5, c=0)
Productos comercializados durante su vida útil, no susceptible de desarrollo de listeria monocytogenes

LIMITES FÍSICO-QUÍMICOS

Aflatoxina B1	< 8 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	< 10 ppb
Ocratoxina A	< 5 ppb
Plomo	Max. 0.1 ppm
Cadmio	Max. 0.2 ppm
Cloratos	Max. 0.1 ppm
Percloratos	Max. 0.05 ppm
Compuestos de mercurio	Max. 0.02 ppm
Melamina	< 2.5 ppm Reglamento (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006
Pesticidas	REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo
Actividad de agua (aw)	0.55-0.8
pH	< 7

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

Energía	2133 kJ/ 510 kcal
Grasa (g)	22.7
Grasas trans (g)	0.0
Grasa saturada (g)	2.7
Hidratos de Carbono (g)	63.6
Azúcares (g)	53.7
Fibra alimentaria (g)	5.15
Proteína (g)	10.2
Sal (g)	0.0

DECLARACION DE ALERGENOS

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		X	
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete	X		Puede contener trazas
SOJA y productos a base de soja	X		Puede contener trazas
LECHE y sus derivados (incluida lactosa)		X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados	X		Pistacho (puede contener trazas de otros frutos de cascara)
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo	X		Puede contener trazas
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	

DECLARACION DE NO MODIFICADO GENETICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

LEGISLACION

- **Reglamento (CE) no 2073/2005** DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) No 1830/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE
- **Reglamento (CE) No 1829/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
- **Reglamento (UE) 2023/915** DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006.
- **Reglamento (UE) No. 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión
- **Reglamento (CE) No 178/2002** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 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 procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones
- **Reglamento (CE) N° 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) N° 396/2005** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo
- **Real Decreto 2419/1978, de 19 de Mayo de 1978**, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y posteriores modificaciones