	Formato	FICHA TÉCNICA	Código	F072019
	Producto	N. PECANA CARAMELIZADA	Revisión	5
	Empresa	PIÑONES IMPORT-EXPORT'97 S.L.	Fecha	Enero 2025

PRODUCTO

Nuez Pecana Caramelizada

DESCRIPCIÓN

Nuez Pecana ligeramente tostada y cubierta con una fina capa de caramelo

INGREDIENTES

Nuez Pecana, Azúcar 10% y aceite de girasol

ORIGEN

Sudáfrica. Fabricado en España

REGISTRO SANITARIO

21.003093/VA

USO PREVISTO

Elaboración y decoraciones en postres, helados, cremas. Utilizado para realzar mezcla de sabores en platos como ensaladas. Especial acompañamiento para entrantes y sobremesas. Ingrediente perfecto para preparaciones culinarias.

FORMATOS

Tarrina de 1,3 kilo en cajas de 4 unidades.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 GS)

Aporte Calórico	665 kcal / 2.786 Kj
Grasas Totales	54,50 g.
Saturadas	5,80 g.
Hidratos de Carbono	34,50 g.
Azúcares	16,70 g.
Fibra	9,50 g.
Proteínas	18,50 g.
Sal	0,01 g.

VIDA ÚTIL


12 meses desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar fresco, seco y sin fuertes olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Sin oscilaciones bruscas de temperatura. Una vez abierto el envase, mantenerlos bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto

DIETAS

Gluten	Ausencia
Vegetariano/Vegano	Apto

	Formato	FICHA TÉCNICA	Código	F072019
	Producto	N. PECANA CAMELIZADA	Revisión	5
	Empresa	PIÑONES IMPORT-EXPORT'97 S.L.	Fecha	Enero 2025

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	< 50000 u.f.c./g.
Mohos y levaduras	< 1000 u.f.c./g.
Coliformes	< 2000 u.f.c./g.
E. Coli	< 500 u.f.c./g.
Salmonella	Ausencia
Listeria	Ausencia
Aflatoxina B1	< 2 µg/kg.
Aflatoxina Total	< 4 µg/kg.
Residuos Fitosanitarios	Libre

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Apariencia	Típica
Sabor	A nuez Pecana tostada y caramelo
Aspecto	Nuez Pecana recubiertos de caramelo
Olor	Ligeramente aromático pecana y caramelo
Textura	Crujiente y resistente

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA


Parametro	Tolerancia
Humedad	Maximo 3%
Calibre	A Convenir
Materias Extrañas	Ausencia
Acidez	Máximo 0,8%
Indice de Próxidos	Máximo 4 meq O ₂ /kg

OMG'S

En base a la información suministrada por nuestros proveedores, ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración, contiene organismo modificados genéticamente.

NO IRRADIACIÓN

En base a la información suministrada por nuestros proveedores, ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración han sido irradiados en su proceso de elaboración.

	Formato	FICHA TÉCNICA	Código	F072019
	Producto	N. PECANA CAMELIZADA	Revisión	5
	Empresa	PIÑONES IMPORT-EXPORT'97 S.L.	Fecha	Enero 2025

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	Presencia en el producto como ingrediente	Presencia en la misma zona de fabricación	Posible presencia en el producto como traza
Cereales que contienen gluten y productos derivados: trigo, cebada, centeno, avena, espelta.	No	No	No
Crustáceos y derivados: gambas, langostinos, cigalas, cangrejos, langosta y sus extractos	No	No	No
Huevos y productos a base de huevos: huevo entero, clara de huevo, yema de huevo, proteínas de huevos	No	No	No
Pescado y productos a base de cacahuets: mantequilla de maní, harina de cacahuete, proteína de cacahuete, aceite de cacahuete	No	No	No
Soja y productos a base de soja: en forma de lecitina, proteína, aceite, salsa	No	No	No
Leche y derivados (incluido la lactosa): Toda clase de productos lácteos, mantequilla, quesos, margarinas, caseína, lactosuero, lactoglobulina, caseinatos	No	No	No
Frutos de cáscara y derivados: almendras, avellanas, nueces, castañas, anacardos, pistachos	Si	Si	Si
Apio y productos derivados: en forma de hojas, extractos, sal de apio, especies mezcladas con apio	No	No	No
Mostaza y productos derivados: mostaza y productos derivados a base de mostaza	No	No	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo: semillas de sésamo o sus derivados en forma de aceite, pasta	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg./kr. O 10 mg/l expresados en SO ₂	No	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos: pulpo, calamares, sepias, almejas, mejillones,	No	No	No