

## DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Praliné de avellana repelada tostada / Praliné de avellana piel tostada

## COMPOSICION CUALITATIVA

Avellana (50 %) y azúcar

## DESCRIPCION DEL PROCESADO

Homogeneización de azúcar y avellana en homogeneizadora durante 20-30 h y temperatura menor a 80°C.

## PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color	Marrón claro para praliné de avellana repelada y marrón oscuro para praliné de avellana piel.
Sabor	Dulce
Textura	Suave
Calibre	< 35 $\mu$

## ENVASADO

Tipo de envase	Cubo
Material del envase	Polietileno
Cantidad contenida	6 kg o 20 kg

## ETIQUETADO NO DESTINADO A CONSUMIDOR FINAL

**Denominación de venta:** praliné de avellana repelada tostada/praliné de avellana piel tostada

**Cantidad neta:** kg (según formato)

**Fecha de duración mínima:** consumir preferentemente antes del fin de (indicación del mes y año mm/aaaa)

**Conservar en lugar fresco y seco**

**Identificación de la empresa:** EL VIEJO ALMENDRO, S.L. Ctra. A-333, km. 6 14814 Zamoranos (Córdoba) –

**Lote:** dsmmaa

**Origen:** España

## 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 (consultar tabla de alérgenos)

## 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

Doce meses

## LIMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes (n=5; c=2)M=100;m=100 (ufc/g)

## LIMITES FÍSICO-QUÍMICOS

Aflatoxina B1 < 5 ppb  
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 < 10 ppb

## INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

Energía	542 kcal
Grasa (g)	30.4
Grasas trans (g)	0.0
Grasa saturada (g)	2.2
Hidratos de Carbono (g)	57.3
Azúcares (g)	52
Fibra alimentaria (g)	4.8
Proteína (g)	7.5
Sal (g)	< 0.01

### DECLARACION DE ALERGENOS (SEGÚN DIRECTIVAS 200/13/CE) Y MODIFICACIONES

	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	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete	X		Puede contener trazas
SOJA y productos a base de soja	X		Puede contener trazas
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	X		Avellana (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
ANHIDRIDO SULFUROSO 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 (CE) no 1881/2006**, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- **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