

EL VIEJO ALMENDRO, S.L. Ctra.A- 333 Km.6 Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	FICHA TÉCNICA GRANILLO DE AVELLANA TOSTADO	Edición: 2 Fecha: 01-12-2012
--	---	---

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO.	
.GRANILLO DE AVELLANA TOSTADO	
CLASIFICACIÓN SEGÚN LEGISLACIÓN VIGENTE.	
C.A.E.3.22.00. CAP.22 FRUTAS Y DERIVADOS. SEC.1ªFRUTAS. APDO.3.22.07.FRUTAS SECAS O DE CÁSCARA. AVELLANA REPELADA.	
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA.	
GRANILLO DE AVELLANA TOSTADO	
COMPOSICIÓN CUALITATIVA.	
AVELLANA	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.	
Avellana triturada en forma de granillo. 100% Fruto de avellano. No contiene ingredientes o aditivos..	
PRESENTACIÓN.	
.. COLOR MARRON CLARO.	
ENVASADO	
Tipo de envase	Cubo / Bolsa en caja
Material del envase	Cubo = plástico / Bolsa = Polietileno / Caja = Cartón (Aptos para estar en contacto con alimentos)
Cantidad contenida en el envase	Cubo = 3 Kg. netos / Caja = 5 ó 10 Kg. netos a granel. Bolsas de 1 Kg. en cajas de 15 Kg. Bolsas al vacío de 1 Kg. en cajas de 15 Kg. Bolsas de 5 Kg. en cajas de 20 Kg.
ETIQUETADO NO DESTINADO A CONSUMIDOR FINAL	
- DENOMINACIÓN DE VENTA. Granillo de avellana tostado. - CANTIDAD NETA. - PESO NETO: Depende formato (Kg). - IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA: - EL VIEJO ALMENDRO, S.L..Ctra.A-33, KM. 6 Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba). - MARCADO DE FECHAS: - Consumir preferentemente antes del fin de: (indicación del mes y año) mm/aa) - LOTE: - Lote: (indicación del lote). (dsmmaa)	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
. Mantener en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuente de contaminación.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	
. 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 alergenios)

CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE

Día de la semana; semana del mes; mes;año (dsmmaa).

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Bolsas: 8 meses, bolsas al vacío: 12 meses, cajas: 8 meses, cubos: 8 meses.

MODO DE EMPLEO

No procede. Se consume directamente y/o como uso en cocina; pastelería.

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

- Escherichiacoli (n=5; c=2)M=100;m=100 (ufc/g)
- Salmonella..... Ausencia en 25 g
- Listeria monocytogenes..... Ausencia en 25 g
- Aflatoxinas:
 B1..... 5 µg/ Kg
 Suma de B1, B2,G1 y G2 10 µg / Kg

LÍMITES FÍSICO-QUÍMICOS

PARAMETRO	VALOR
Humedad	Max. 3 %
Restos de piel o cáscara	Max. 0.5%
Fuera de calibre	Max 10%

VALORES NUTRICIONALES (100 g)

Valor Energético	684 Kcal
Proteínas	14.9 g
Hidratos de Carbono	14.7 g
Azucares	4.3 g
Grasas	60.7 g
Saturadas	4.4 g
Monoinsaturadas	45.6 g
Polinsaturadas	7.9 g
Trans	0.0 g
Colesterol	0.0 mg
Fibra	9.7 g
Sodio	0.0 mg
Hierro	4.7 mg
Fosforo	490 mg
Magnesio	163 mg
Calcio	114 mg

DECLARACIONES ADICIONALES

- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamento (CE) 852/2004).
- Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) del Codex).
- No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG).

. Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/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		Puede contener trazas de gluten
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 de cacahuete
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 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 SO ₂		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	

1. Declaración de no modificado genéticamente

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.

Nota:

- . Esta ficha técnica no se debe interpretar como especificaciones de compra, salvo indicación expresa.
- . Está expuesta a modificaciones impuestas por las posibles variaciones de: las características de las materias primas, formulación, reglamentaciones etc.