

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

COCO RALLADO CEYLAN

COMPOSICION CUALITATIVA

Coco

DESCRIPCION DEL PROCESADO

Producto obtenido del Cocos Nucifera, rallado y desecado por un proceso industrial, originario de Sri Lanka.

Producto sometido a control por detector de metales.

PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Blanco
Sabor /Olor	Dulce y agradable, libre de sabores y olores extraños.
Textura	Típica
Calibre	Fino: 100 % bajo criba de 1.7 mm y no mas de 15 % retenido en la criba de 1.4 mm

ENVASADO

Tipo de envase	Saco con bolsa interior
Material del envase	Saco = papel / bolsa = polietileno
Cantidad contenida	5 kg, 12.5 kg o 25 kg

ORIGEN: Sri Lanka.

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.

DESCRIPCION DEL NUMERO DE LOTE

Lote de origen establecido por el proveedor

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Doce 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

Humedad Max. 3 %
Contenido graso Min. 68 %
Pureza Visualmente no excederá de 10 partículas negras de piel o cáscara por 100 g
Materias extrañas 0.01 %
Actividad del agua (aw) 0.55-0.8
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
Melamina < 2.5 ppm REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
pH <7

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

Energía	746 kcal
Grasa (g)	65 g
Grasas trans (g)	0.0 g
Grasa saturada (g)	57 g
Hidratos de Carbono (g)	23 g
Azúcares (g)	7.3 g
Fibra alimentaria (g)	16.3 g
Proteína (g)	9 g
Sal (mg)	225 mg

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	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
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	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
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	

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) 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 DE EJECUCIÓN (UE) N o 594/2013 DE LA COMISIÓN de 21 de junio de 2013 por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) n o 543/2011 en lo que se refiere a las normas de comercialización del sector de las frutas y hortalizas y se corrige dicho Reglamento de Ejecución
- Real Decreto 2420/1978 de 2 de junio por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de Conservas Vegetales.
- REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
- 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