

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

AVELLANA REPELADA LIGHT TOSTADA / AVELLANA REPELADA TOSTADA

COMPOSICION CUALITATIVA

Avellana

DESCRIPCION DEL PROCESADO

Fruto del avellano "Corylus Avellana", desprovisto de su piel por un proceso de tostado al horno.
100% Fruto de Avellano.
Producto sometido a control por detector de metales.

PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

| | |
|----------------|---|
| Color | Crema para avellana tostada y mas claro para ligeramente tostada |
| Sabor | Típico de la avellana, libre de sabores extraños o no naturales |
| Textura | Firme y crujiente |
| Tamaño/Calibre | Desde 9 mm hasta 16 mm, con una diferencia de 1-2 mm. Ejemplo: 9/11, 11/13, 13/15, 14/16, S/12, S/14... |

ENVASADO

| Tipo de envase | Bolsa en caja | Saco | Cubo en caja |
|---------------------|--|---------------|---------------------------------|
| Material del envase | Bolsa = polietileno Caja = cartón | Saco = Rafia | Polietileno / Cartón |
| Cantidad contenida | Bolsas de 1 kg en cajas de 15 kg Bolsas de 5 kg en cajas de 20 kg Bolsas al vacio de 1 / 5 kg kg en cajas de 15 kg Cajas de 10 kg / 5 kg a granel | Saco de 25 kg | Cubos de 3 kg en cajas de 12 kg |

ORIGEN: Turquía

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 avellana. Puede contener trazas de trigo, centeno, cebada, avena; cacahuete, soja, sésamo y frutos de cáscara como almendras, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos y 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

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

| | |
|------------------------------------|--|
| Aflatoxina B1 | < 5 ppb |
| Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 | < 10 ppb |
| Humedad | Max 5% para Light tostada. Max 3% para tostada. |
| Restos de piel o cáscara | Max. 1%. |
| Trozos | Max. 2 % |
| Mecánicamente dañadas | Max. 10 % |
| Deterioradas / Arrugadas | Max. 4 % |
| Mordidas por insectos / Florecidas | Max. 1.5% |
| Fuera de calibre | Max. 10 % |
| 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 |
| 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 del agua (aw) | 0.55-0.8 |
| pH | <7 |

INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

| | |
|-------------------------|----------|
| Energía | 684 kcal |
| Grasa (g) | 60.7 |
| Grasas trans (g) | 0.0 |
| Grasa saturada (g) | 4.4 |
| Hidratos de Carbono (g) | 14.7 |
| Azúcares (g) | 4.3 |
| Fibra alimentaria (g) | 9.7 |
| Proteína (g) | 14.9 |
| Sal (mg) | 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 | | Puede contener trazas |
| 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