

**DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO.**

PIÑÓN CHINO 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.

**CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LA INDUSTRIA.**

***PIÑÓN CHINO TOSTADO***

**. MARCA COMERCIAL.**

Variable

**COMPOSICIÓN CUALITATIVA.**

Piñón tostado.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.**

Fruto procedente del árbol piñonero "Pignolia", originario de China. 100% fruto del piñonero posteriormente tostado. No contiene ingredientes o aditivos.

**PRESENTACIÓN.**

Apariencia/color: Granos de forma ligeramente ovalada, de color marron claro-cremoso.

Sabor: Típico del fruto, libre de sabores extraños o no naturales.

Textura: firme.

Tamaño/Calibre: Normalmente entre 600 y 650 piezas por 100 gramos, aunque pueden comercializarse calibres más pequeños entre 700 – 750 piezas por 100 gramos. Tolerancia de  $\pm 10$  piezas/100gr.

**ENVASADO**

Tipo de envase	Bolsa en caja
Material del envase	Bolsa = Polietileno / Caja = Cartón (Aptos para estar en contacto con alimentos)
Cantidad contenida en el envase	15 Bolsas a vacío de 1 kg en cajas de 15 kg./ Caja de 10 kg a granel / Sacos de 25 kg

**ETIQUETADO NO DESTINADO /DESTINADO AL CONSUMIDOR FINAL (SE PUEDE ANEXAR ETIQUETA)**

- DENOMINACIÓN DE VENTA.  
PIÑON CHINO TOSTADO
- CANTIDAD NETA.
  - PESO NETO: Depende formato (Kg).
- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA: EL VIEJO ALMENDRO, S.L. Ctra. A-333, 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): Lote de origen, excepto cuando se requiera un formato de envase diferente en el que será (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 alergenos)

**CARACTERÍSTICAS DEL NÚMERO DE LOTE**

Lote de origen, excepto cuando se requiera un formato de envase diferente en el que será dsmmaa (día de la semana, semana del mes, mes, año)

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**

Ocho meses bolsas / doce meses cajas a granel / doce meses bolsas al vacío

**MODO DE EMPLEO**

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

**PARÁMETROS ANALÍTICOS**

• PARÁMETROS 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 ..... 2 µg/ Kg
  - Suma de B1, B2,G1 y G2 ..... 4µg / Kg

- PARAMETROS FISICO-QUIMICOS

Humedad	Max 2%
Trozos	Max 6%
Ligeramente dañados	Max 10%
Materias extrañas(polvo, cascarilla, ...)	Max. 1%
Presencia de cristal, metales o piedras	0%
Pureza	99,95%

- ANALISIS NUTRICIONAL (por 100 gr)

Valor Energético	750 Kcal
Proteínas	17.7 g
Hidratos de Carbono	5.5 g
Azucares	5.4 g
Grasas	70.6 g
Saturadas	6.2 g
Trans	0.0
Colesterol	0.0 mg
Fibra	10.7 g
Sodio	72 mg
Hierro	3.1 mg
Calcio	8 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)

#### 1. Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones; 2003/89/CE, 2006/142/CE y 2007/68/CE)

	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		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 <sub>2</sub>		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	

## 2. 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.