

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Trozos de nuez natural acaramelada de color oscuro.

INGREDIENTES

Nuez (87%), Azúcar, Miel y Aceite de Girasol.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Se hierven los trozos de nuez, junto con la miel y azúcar. Seguidamente se deja enfriar antes de ser envasada.

ESPECIFICACIONES QUÍMICO-MICROBIOLÓGICAS

Humedad %:	< 3 %
Grasa %:	< 65 %
Proteínas %:	< 20 %
Cenizas %:	< 2 %
Peróxidos:	< 10 mEq O ₂ /Kg
Acidez en oleico %:	< 1'5 %
Azúcares %:	< 20 %
Aflatoxinas B1	< 2 p.p.b.
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2	< 4 p.p.b.
Enterobacterias totales	< 100 ufc/g.
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g.
Salmonella	Ausencia/25 g.
Escherichia Coli	Ausencia ufg/g.
Listeria Monocytogenes	< 100 ufc/g.

Valores Nutricionales por 100 grs.

Valor energético	662 kcal (2735 KJ)
Grasas de las cuales Saturadas	58 grs. 5'5 grs.
Hidratos de Carbono de los cuales Azúcares	16 grs. 16 grs.
Fibra alimentaria	7'4 grs.
Proteínas	14 grs.
Sal	0'08 grs.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Nuez Acaramelada
SABOR	Nuez con miel
OLOR	Olor característico

ORGANISMOS MODIFICADOS GENETICAMENTE

Los ingredientes de este producto no contienen O.M.G. ni son derivados de otros productos que hayan sido modificados genéticamente.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Industria Alimentaria. No destinado especialmente a población de riesgo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 10 meses de su fecha de fabricación.

Una vez abierto el producto tiene 10 meses de conservación desde fecha de fabricación siempre que se mantenga resguardado del contacto directo con el aire. (Bolsa o bote cerrados)

ENVASADO

En botes de plástico de 3 kg.

En botes de plástico de 600 g.

ETIQUETADO

Irán una etiqueta en cada envase especificando:

Denominación del producto

Peso Neto

Fecha de consumo preferentemente

Relación de ingredientes

Nº de lote (fecha de fabricación invertida)

R.S.I.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener en cámara de conservación dentro del rango de temperaturas de 5-10Cº aprox.

MODO DE EMPLEO

Se consume directamente y/o como uso en cocina: Pastelería.

REGISTRO SANITARIO

RGSEAA 23.00029/A

ELABORADO POR:

FECHA: 05-11-2018

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 05-11-2018



LISTA DE ALERGIAS / ALLERGENS

PROVEEDOR SUPPLIER	CONTENIDO EN EL PRODUCTO CONTAINED IN THE PRODUCT	POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO EXPLANATION: PLEASE, SPECIFY THE ORIGIN OF THE ALLERGEN		
		SI/YES	NO/NO	Posibles Trazas
Coloma García, S.L.	GRANO NUEZ ACARAMELADO			
Gluten o cereales que contienen gluten			X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X	
Huevos y productos a base de huevos			X	
Pescado y productos a base de pescado			X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X	
Soja y productos a base de soja			X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			X	
Frutos de cáscara	X		X	Posibles trazas de otros frutos de cáscara
Apio y productos derivados			X	
Mostaza y productos derivados			X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .			X	
Moluscos y productos a base de moluscos			X	
Altramuces y productos a base de altramuces			X	
Carne de vacuno			X	
Carne de cerdo			X	
Carne de pollo			X	
Gelatina			X	
Sacarosa	X			
Fructosa			X	
Maíz			X	
Levadura			X	
Legumbres			X	
Fenilalanina			X	
Glutamato (E-620 a E-625)			X	
Ácido benzoico			X	
p-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)			X	
Tartrazina (E-102)			X	
BHA/BHT (E-320 E-321)			X	
Amarillo Ocaso FCF (E-110)			X	
Amarillo anaranjado S (E-110)			X	
Amaranto (E-123)			X	
Rojo cochinilla A (E-124)			X	
Canela			X	
Vainilla			X	
Cilantro			X	
OGMs / GMO			X	

ELABORADO POR:

FECHA: 05-11-2018

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 05-11-2018