

## DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

GRANILLO DE CACAHUETE REPELADO

## COMPOSICION CUALITATIVA

Cacahuete

## DESCRIPCION DEL PROCESADO

Cacahuete triturado en forma de granillo. 100% Fruto de cacahuete. No contiene ingredientes o aditivos.  
Producto sometido a control por detector de metales.

## PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Marfil
Sabor	Típico del cacahuete, libre de sabores extraños o no naturales
Textura	Firme y crujiente
Tamaño/Calibre	2-4 mm, 4-8 mm

## ENVASADO

Tipo de envase	Bolsa en caja	Cubo en caja	Bolsa al vacio en caja
Material del envase	Bolsa = Polietileno / Caja = Cartón	Cubo=Polietileno/ Caja=Cartón	Bolsa=aluminio Caja= Cartón
Cantidad contenida	Cajas de 5 o 10 kg a granel Cuatro bolsas de 5 kg en cajas de 20 kg/ Quince bolsas de 1 kg en cajas de 15 kg/	Cuatro cubos de 3 kg en cajas de 12 kg	Tres bolsas de 5 kg en cajas de 15 kg Quince bolsas de 1 kg en cajas de 15 kg-

**ORIGEN:** China

## 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 cacahuete. Puede contener trazas de trigo, centeno, cebada, avena, soja, sésamo y almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia)

## 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

Nueve 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 < 2 ppb  
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 < 4 ppb  
Humedad Max. 6.5 %  
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	627 kcal
Grasa (g)	49.2
Grasas trans (g)	0.0
Grasa saturada (g)	6.8
Hidratos de Carbono (g)	16.1
Azúcares (g)	3.9
Fibra alimentaria (g)	8.5
Proteína (g)	25.8
Sal (mg)	0.0

## 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		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
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	

## 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