

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

CROCANTI DE ALMENDRA

COMPOSICION CUALITATIVA

Almendra (50 % - 20 %) y azúcar

DESCRIPCION DEL PROCESADO

La almendra se recepciona, somete a un proceso adición de azúcar, horneado a temperatura entre 190°C-205°C durante 30-35 minutos se enfría a temperatura ambiente y se envasa para su venta.

PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Caramelo
Sabor	Dulce
Textura	Firme y crujiente
Tamaño/Calibre	2-6 mm

ENVASADO

Tipo de envase	Bolsa en caja	Bolsa en caja	Cubo en caja	Saco
Material del envase	Polietileno/Cartón	Aluminio/Cartón	Polietileno	Rafia
Cantidad contenida	Bolsas de 1 kg al vacío en cajas de 15 kg	Bolsas de 5 kg al vacío en cajas de 15 kg	Cubos de 3 kg en cajas de 12 kg	25 kg

ETIQUETADO NO DESTINADO A CONSUMIDOR FINAL

Denominación de venta: crocanti de almendra

Cantidad neta: kg (según formato)

Fecha de duración mínima: consumir preferentemente antes del fin de (indicación del mes y año mm/aaaa)

Conservar en lugar fresco y seco

Identificación de la empresa: LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes s/n 14814 Zamoranos (Córdoba) –

Lote: dsmmaa

Origen: España

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 (consultar tabla de alérgenos)

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 bolsas al vacío / nueve meses bolsas sin vacío

LIMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocitogenes < 100 ufc/g (n=5, c=0)
Productos comercializados durante su vida útil, no susceptible de desarrollo de listeria monocitogenes

LIMITES FÍSICO-QUÍMICOS

Aflatoxina B1 < 8 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 < 10 ppb
Humedad Max. 4 %
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

I INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

	50 %	20 %
Energía	356 kcal	366 kcal
Grasa (g)	11.7	9.75
Grasas trans (g)	0.0	0.0
Grasa saturada (g)	1.03	0.9
Hidratos de Carbono (g)	53.1	60.3
Azúcares (g)	22.52	31.4
Fibra alimentaria (g)	5.05	4.3
Proteína (g)	10.7	9.15
Sal (mg)	< 0.01	< 0.01

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		Almendra (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
- **Real Decreto 2419/1978, de 19 de Mayo de 1978**, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería y posteriores modificaciones.