

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes s/n Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	FICHA TÉCNICA NUEZ USA 40%	Edición: 3 Fecha: 01-09-2013
--	---	---------------------------------

DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO.	
NUEZ USA 40 %	
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.	
<i>NUEZ USA 40%</i>	
. MARCA COMERCIAL.	
Variable	
COMPOSICIÓN CUALITATIVA.	
Nuez	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO.	
Piezas de nuez blancas, bien secas y envasadas bajo condiciones sanitarias. El producto está envasado bajo supervisión de la ASOCIACION DE FRUTAS DESECADAS DE CALIFORNIA, de acuerdo con el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.	
PRESENTACIÓN.	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Color: Min. 95 % Blancas Max. 5 % Semiambar Max. 1 % Ámbar ➤ Tamaño: 100 % a través de criba de 1-24/64'' TBD Sobre criba de 56/64'' TBD a través de criba de 44/64'' +/- 5 % de variación 	
ENVASADO	
Tipo de envase	Bolsa en caja, lata en caja
Material del envase	Bolsa = Polietileno / Caja = Cartón (Aptos para estar en contacto con alimentos) /Lata = lata
Cantidad contenida en el envase	Latas de 1.250 kg en cajas 10 kg
ETIQUETADO NO DESTINADO /DESTINADO AL CONSUMIDOR FINAL (SE PUEDE ANEXAR ETIQUETA	

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes s/n Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	FICHA TÉCNICA NUEZ USA 40%	Edición: 3 Fecha: 01-09-2013
--	---	---

- DENOMINACIÓN DE VENTA.
NUEZ USA 40 %
- CANTIDAD NETA.
 - PESO NETO: Depende formato (Kg).
- IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA: LA PIEDRA REDONDA, S.L, Ctra.Camponubes S/N
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

. **Industria alimentaria**

. No destinado especialmente a población de riesgo.

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

Dieciocho meses. (variable dependiendo del proveedor de origen)

MODO DE EMPLEO

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

PARÁMETROS ANALÍTICOS

- **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS** (Reglamento (CE) nº2073/2005 de la Comisión , de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios).

- 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**

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes s/n Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	FICHA TÉCNICA NUEZ USA 40%	Edición: 3 Fecha: 01-09-2013
--	---	---

Humedad	Máx. 5%
Materias extrañas	Máx. 0,05% en peso, por muestra de 200 gr.
Cascara	< 1%

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g)

Valor Energético	700 Kcal
Grasas	66.7 g
Saturadas	5 g
Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Potasio	450 mg
Sodio	0 mg
Carbohidratos	10 g
Azucares	0 g
Fibra alimentaria	10 g
Proteínas	16.7 g
Calcio	0 mg
Hierro	2.9 mg
Vitamina A	----
Vitamina C	----

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))

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes s/n Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	FICHA TÉCNICA NUEZ USA 40%	Edición: 3 Fecha: 01-09-2013
--	---	---------------------------------

	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 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		Nueces Puede contener trazas de otros frutos secos
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 ₂		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

LA PIEDRA REDONDA, S.L. Ctra. Camponubes s/n Zamoranos (Priego de Córdoba) (Córdoba)	FICHA TÉCNICA NUEZ USA 40%	Edición: 3 Fecha: 01-09-2013
--	---	---

(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.