

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Nuez natural acaramelada de color oscuro.

INGREDIENTES

Nuez (84,75%), Azúcar, Miel y Aceite de Girasol.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido por el hervido de la nuez, junto con la miel y azúcar. Seguidamente se deja enfriar antes de ser envasada y etiquetada.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad %:	< 3%
Grasa %:	< 65%
Proteínas %:	< 20
Cenizas %:	< 2%
Índice de Acidez %	< 1,5%
Peróxidos	< 10 mEq O ₂ /Kg
Azúcares %	20%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aflatoxinas B1*	< 2 p.p.b.
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2*	< 4 p.p.b.
Enterobacterias totales	<10 ² ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia /g
Salmonella	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Listeria Monocytogenes	< 10 ² ufc/g

*De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE 1881/2006, modificado por el Reglamento 165/2010.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Nuez acaramelada
SABOR	Nuez con miel
OLOR	Olor característico

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	662 kcal (2735 kJ)
Grasa total	58 g
<i>De las cuales saturadas</i>	5,5 g
Hidratos de carbono	16 g
<i>de los cuales azúcares</i>	16 g
Proteínas	14 g
Sal	0,08 g

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

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 bolsas de plástico de 3,8 kg.

En botes de plástico de 700 g.

En botes de cristal de 125 g.

Envases de plástico aptos para alimentación.

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.G.S.E.A.A.

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

R.G.S.E.A.A. 21.17623/A

ELABORADO POR:
FECHA: 21-02-2020**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**
FECHA: 21-02-2020



LISTA DE ALÉRGENOS				POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO:
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			
	SI	NO	TRAZAS	
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		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes				
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		
Altramucos y productos a base de altramucos		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		

OTRAS SUSTANCIAS				POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO /PLEASE, SPECIFY THE ORIGIN OF THE ALLERGEN:
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			
	SI	NO	TRAZAS	
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		
OMG		X		

ELABORADO POR:

FECHA: 21-02-2020

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 21-02-2020