

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

PASTA DE CACAHUETE REPELADO TOSTADO

1.2. Descripción:

El fruto se recepciona, somete a un proceso de horneado a temperatura entre 190°C-205°C durante 30-35 minutos, se enfría a temperatura ambiente.

Homogeneización de cacahuete en homogeneizadora durante 6-10 h. y temperatura menor a 80°C.

Producto sometido a control por detector de metales.

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 soja, sésamo y almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia)

1.3. Ingredientes:

CACAHUETE de origen China, Nicaragua, USA.

1.4. Información Sensorial:

Sabor: Dulce.

Color: Marrón claro.

Textura: Suave

Calibre: <35 μ

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Cubo de polipropileno (PP) de 5 kg.

2.2. Fecha de consumo preferente:

12 meses.

2.3. Conservación:

Conservar en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación.

3. ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS:

3.1. Características Físico-Química

| Parámetro | Unidad |
|------------------------|--|
| Aflatoxina B1 | <2 ppb |
| Aflatoxina B1+B2+G1+G2 | < 4 ppb |
| Melamina | < 2.5 ppm REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISION 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 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 de agua (aw) | 0.55-0.8 |
| pH | < 7 |

3.2. Características Microbiológicas

| Parámetro | Unidad |
|------------------------|---|
| Listeria monocytogenes | < 100 ufc/g (n=5, c=0) Productos comercializados durante su vida útil, no susceptible de desarrollo de listeria monocytogenes. |

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PARA 100 G DE PRODUCTO):

| | VALOR |
|---------------------------------|-----------|
| Valor Energético | 627 Kcal |
| Grasas: | 49,2 g. |
| - De las cuales Grasas Trans: | 0,0 g. |
| - De las cuales Grasa Saturada: | 6.8 g |
| Hidratos de carbono: | 16,1 g |
| - De los cuales azúcares: | 3,9 g |
| Fibra alimentaria | 8,5 g. |
| Proteína | 25,8 g. |
| Sal | < 0,01 g. |

5. INFORMACIÓN ALÉRGENOS:

| LISTA DE ALÉRGENOS | | | |
|--|----|----|---|
| Familia de Alérgenos | 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 | |
| CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos. | | X | |
| HUEVOS y productos a base de huevo. | | X | |
| PESCADO y productos a base de pescado. | | X | |
| CACAHUETE y productos a base de cacahuetes. | X | | Cacahuete |
| SOJA y productos a base de soja. | X | | Puede contener trazas |
| LECHE y sus derivados (incluida lactosa) | | X | |
| FRUTOS DE CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados. | X | | Puede contener trazas de 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 | | Puede contener trazas |
| DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . | | X | |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces. | | X | |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos. | | X | |

6. INFORMACIÓN ADICIONAL:

6.3. Declaración GMO: 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. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.

La empresa que fabrica, tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.

No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

6.4. Legislación:

Reglamento (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 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) no 1924/2006 y (CE) no 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) no 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) No 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

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.

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.