

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|-----------------------------|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | COCO RALLADO |
| DENOMINACIÓN LEGAL: | COCO RALLADO |
| CÓDIGO: | ESV7-015 |
| ORIGEN: | Varios Países |
| DESCRIPCIÓN : | Formato: 1 KG, 125 GR, 140 GR, 65 GR Q5 |

CERTIFICACIONES

| | |
|--|---|
| BRC Food – Global Standard for Food Safety | IFS Food - International Featured Standards |
| ISO 45001 Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud | UNE – EN ISO 14001 Sistemas de Gestión Medioambiental |
| Smeta ZC1000586 | |

2.DATOS DEL FABRICANTE

| | |
|------------------------|--|
| NOMBRE EMPRESA: | IMPORTACO FOOD SERVICE S.L. |
| CIF: | B98256696 |
| DIRECCIÓN: | POLIGONO INDUSTRIAL PICASSENT, CALLE 2 Nº 24 |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

| | |
|--------------|----------------------|
| Color | Típico del producto |
| Sabor | Típico sin mal gusto |
| Olor | Típico sin mal olor |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| Aspecto visual | Correcto |
| Insectación viva | Ausencia |
| Materia extraña peligrosa | Ausencia |
| Materia extraña no peligrosa | Max 6 uds/100 g |
| Humedad | Max 4% |

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE

Coco deshidratado

4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

| CONTAMINANTE | LIMITE |
|---------------------|---------|
| Aflatoxinas totales | < 4 ppb |
| Aflatoxina B1 | < 2 ppb |

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

| MICROBIOLOGÍA | LIMITE | METODO |
|-------------------------------|---------------------|-------------|
| <i>Salmonella spp</i> | No detectado / 25 g | ISO-6579 |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | No detectado / 25 g | ISO 11290-1 |
| <i>Escherichia coli</i> | ≤10 UFC / 1 g | ISO-16649 |

6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

OBSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz

7. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

| | |
|------------------------------|--|
| DECLARACIÓN DE OGMS: | <0,9% |
| DECLARACIÓN IONIZADO: | No ionizado |
| METALES: | Según el reglamento de la comisión (CE) No. 1881/2006 del 19 Diciembre 2006 y enmiendas |
| OTROS: | Residuos de plaguicidas: según las regulaciones de la CEE y la normativa española (RD 280/1994 de 18 de febrero) y enmiendas |

8. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

| CI ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE | | | T TRAZAS DE ALÉRGENO | | |
|--|---|-------------------------------------|--|---|-------------------------------------|
| CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN |  | <input checked="" type="checkbox"/> | CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS |  | <input type="checkbox"/> |
| HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO |  | <input type="checkbox"/> | PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO |  | <input type="checkbox"/> |
| CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES |  | <input checked="" type="checkbox"/> | SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA) |  | <input checked="" type="checkbox"/> | FRUTOS DE CÁSCARA |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| APIO Y DERIVADOS |  | <input type="checkbox"/> | MOSTAZA Y SUS DERIVADOS |  | <input type="checkbox"/> |
| GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO |  | <input checked="" type="checkbox"/> | ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2 |  | <input checked="" type="checkbox"/> |
| ALTRAMUCES Y DERIVADOS |  | <input type="checkbox"/> | MOLUSCOS |  | <input type="checkbox"/> |

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| VALORES NUTRICIONALES | POR 100g |
|---------------------------|--------------------|
| VALOR ENERGÉTICO | 2787 kJ / 676 kcal |
| GRASAS | 64 g |
| - DE LAS CUALES SATURADAS | 61 g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 8,9 g |
| - DE LOS CUALES AZÚCARES | 6,8 g |
| FIBRA ALIMENTARIA | 15 g |
| PROTEÍNAS | 7,9 g |
| SAL | 0 g |

10. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

Reglamento 1169/2011: Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y modificaciones posteriores.

RD 1334/1994 Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) No 1321/2013 por el que se establece la lista de la Unión de productos primarios autorizados para la producción de aromas de humo utilizados como tales en los productos alimenticios o en su superficie, o para la producción de aromas de humo derivados.

RD 1801/2008 por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

Reglamento 1924/2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables y modificaciones posteriores.

Real Decreto 930/1992 sobre etiquetado de propiedades nutritivas y modificaciones posteriores.

Real Decreto 396/2005 que establece los límites máximos de residuos de plaguicidas y su control en determinados productos de origen vegetal y modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

Reglamento (CE) 178/2002 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 los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y modificaciones posteriores.

Real Decreto 2507/1983 por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas y modificaciones posteriores.

Cumplimiento del Reglamento (CE) 1829/2003 sobre los alimentos y piensos modificados genéticamente.

Cumplimiento del Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y etiquetado de los alimentos modificados genéticamente.

Cumplimiento del Reglamento (CE) 178/2002 relativo a la trazabilidad.

Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y modificaciones posteriores.

En esta especificación, los criterios de calidad del producto están definidos y establecidos entre las partes. La especificación es parte de sus contratos.

Observación.- aseguramos el cumplimiento de los parámetros de TDS teniendo siempre en cuenta la incertidumbre de las técnicas analíticas.