

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: ALMENDRA REPELADA FILETEADA

DENOMINACIÓN LEGAL: ALMENDRA REPELADA FILETEADA

CÓDIGO: ESV1-008

ORIGEN: Varios Países

DESCRIPCIÓN : Formato: 5 KG, 1 KG
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

Insectación viva Ausencia

Materia extraña peligrosa Ausencia

Materia extraña no peligrosa Max 0.5%

Cáscara o restos de cáscara Ausencia

Restos de piel Max 2%

Rotos y trozos Max 50%

Humedad Max 6%

CALIBRE

0,7 - 0,9 mm Min 70%

3. INGREDIENTES

INGREDIENTE

ALMENDRA

4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE

LIMITE

Aflatoxinas totales

< 10 ppb

Aflatoxina B1

< 8 ppb

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA

LIMITE

METODO

Salmonella spp

No detectado / 25 g

ISO-6579

Listeria monocytogenes

No detectado / 25 g

ISO 11290-1

Escherichia coli

≤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 pesticidas: según normativa CEE y normativa española (RD 280/1994 fechada a 18 de febrero) y enmiendas

8. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

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

9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	2500 kJ / 604 kcal
GRASAS	50 g
- DE LA CUALES SATURADAS	3,9 g
HIDRATOS DE CARBONO	7 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	4,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	9,7 g
PROTEINAS	26 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. Será vigente con la firma de ambas partes.
 Observación.- aseguramos el cumplimiento de los parámetros de TDS teniendo siempre en cuenta la incertidumbre de las técnicas analíticas.