

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	SEMILLAS DE SÉSAMO NEGRO
<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	SEMILLAS DE SÉSAMO NEGRO
<b>CÓDIGO:</b>	ESV15-006
<b>ORIGEN:</b>	Varios Países
<b>DESCRIPCIÓN :</b>	Formato: 600 G Q5

## CERTIFICACIONES

BRC Food - Global Standard for Food Safety

IFS Food - International Featured Standards

UNE - EN ISO 14001 Sistemas de Gestión Medioambiental

ISO 45001 Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud

Smeta ZC1000586

## 2. DATOS DEL FABRICANTE

<b>NOMBRE EMPRESA:</b>	IMPORTACO FOOD SERVICE S.L.
<b>CIF:</b>	B98256696
<b>DIRECCIÓN:</b>	POLIGONO INDUSTRIAL PICASSENT, CALLE 2 Nº 24

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Sabor</b>	Típico sin mal gusto
<b>Olor</b>	Típico sin mal olor
<b>Color</b>	Típico del producto

## CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

<b>Insectación viva</b>	Ausencia
<b>Materia extraña peligrosa</b>	Ausencia
<b>Materia extraña no peligrosa</b>	Max 1%
<b>Insectación muerta</b>	Max 1 ud/100 g
<b>Humedad</b>	Max 6%

## 3. INGREDIENTES

### INGREDIENTE

SÉSAMO

## 4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

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

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE
<i>Escherichia coli</i>	<10 UFC / 1 g
<i>Salmonella</i>	No detectado / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado / 25 g

## 6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

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

## 7. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

<b>DECLARACIÓN DE OGMS:</b>	<0,9%
<b>DECLARACIÓN IONIZADO:</b>	No ionizado
<b>METALES:</b>	Según el reglamento de la comisión (CE) No. 1881/2006 del 19 Diciembre 2006 y enmiendas
<b>OTROS:</b>	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

<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">CI</span> ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">T</span> 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		<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">T</span>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA		<input type="checkbox"/>
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)		<input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA		<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">T</span>
APIO Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS		<input type="checkbox"/>
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO		<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px;">CI</span>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO <sub>2</sub>		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

## 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	2397 kJ / 573 kcal
GRASAS	49,7 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	7 g
HIDRATOS DE CARBONO	23,5 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	0,3 g
FIBRA ALIMENTARIA	11,8 g
PROTEÍNAS	17,7 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.