Producto: ALMENDRA CHOCOLATE NEGRO **Ficha técnica**	EMPRESA	ft/p-950 **Fecha: FEBRERO** 2024 Página n.º: 1

Denominación	ALMENDRA
1. Descripción	Grageas de almendra con cobertura de chocolate negro.
2. Composición cualitativa	Cobertura de chocolate (66%) (Azúcar, pasta y manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol y aroma), almendra (25%), azúcar, jarabe de glucosa y agentes de recubrimiento (E-414 y E-904). Cacao mínimo en chocolate 47%
3. Origen	ESPAÑA
4. Libre de OMG	SI

5. Declaración de alérgenos(Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)

	CONTENIDO		
ALERGENOS	**SI**	**NO**	**TRAZA**
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			
Huevos y productos a base de huevos			
Pescado y productos a base de pescado			
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados			X
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).	X		
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Sésamo y productos a base de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg			X
Altramuz y productos a base de altramuz			X
Moluscos y productos a base de moluscos			

6. Normativa de aplicación

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
Reglamento 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica al Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 1881/2006 relativo a los contenidos máximos de aflotoxinas aplicables a los productos alimenticios . RE 165/2010 por el que modifica Reglamento (CE) nº 1881/2006

	Valores Legislación
Enterobacterias	100
Escherichia coli	Ausencia /1g
Staphylococcus aureus	Ausencia /1g
Salmonella s.p.	Ausencia /25g
Hongos y levaduras	500
Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)	15ppb

7. Material de envasado	Complejo formado por una lámina de polipropileno biorientado y coextrusionado unida mediante adhesivo de base poliuretano a una lámina de polipropileno cast.
8. Fecha de consumo preferente	4 meses desde la fecha de fabricación y envasado
9. Condiciones de conservación	Mantener en lugar fresco (<20ºC) y seco. Alejado de fuertes olores y focos de contaminación.
10. Condiciones de transporte	Temperatura ambiente. Sin mezclar con productos no alimenticios.
11. Valor nutricional	En 100g: Valor energético en Kj y Kcal Energía: 544Kcal / 2264 Kj Grasas totales: 34 g — Grasas saturadas: 17 g Hidratos de carbono totales: 46g — Azúcares: 46g Proteínas: 8.3g — Sal: 0.03 g — Fibra: 8.1 g