

Producto: <b>ALMENDRA FRITA SALADA</b>	EMPRESA 	ft/p-0000/106  Fecha: NOVIEMBRE 2023  Página n.º: 1
<b>Ficha técnica</b>		

<b>Denominación</b>	ALMENDRA FRITA SAL																
<b>1. Descripción</b>	Almendra sal																
<b>2. Composición cualitativa</b>	Almendra, aceite girasol alt oléico y sal																
<b>3. Origen</b>	España																
<b>4. Libre de OMG</b>	SI																
<b>5. Declaración de alérgenos (Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)</b>	<b>CONTENIDO</b>																
	<b>ALERGENOS</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>TRAZA</b>													
	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																
	Cacahuets y productos a base de cacahuets			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																	
<b>6. Normativa de aplicación</b> 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	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Valores Legislación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Enterobacterias</i></td> <td>100</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella s.p.</i></td> <td>Ausencia /25g</td> </tr> <tr> <td><i>Hongos y levaduras</i></td> <td>500</td> </tr> <tr> <td><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></td> <td>15ppb</td> </tr> </tbody> </table>				Valores Legislación	<i>Enterobacterias</i>	100	<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /1g	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia /1g	<i>Salmonella s.p.</i>	Ausencia /25g	<i>Hongos y levaduras</i>	500	<i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i>	15ppb
	Valores Legislación																
<i>Enterobacterias</i>	100																
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /1g																
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia /1g																
<i>Salmonella s.p.</i>	Ausencia /25g																
<i>Hongos y levaduras</i>	500																
<i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i>	15ppb																
<b>7. Material de envasado</b>	Complejo formado por una lámina de polipropileno biorientado y coextrusionado unida mediante adhesivo de base poliuretano a una lámina de polipropileno cast.																
<b>8. Fecha de consumo preferente</b>	4 meses desde la fecha de fabricación y envasado																
<b>9. Condiciones de conservación</b>	Mantener en lugar fresco (<20°C) y seco. Alejado de fuertes olores y focos de contaminación.																
<b>10. Condiciones de transporte</b>	Temperatura ambiente. Sin mezclar con productos no alimenticios.																
<b>11. Valor nutricional</b>	En 100g: Valor energético 2750.01 Kj / 657.27 Kcal  Grasas totales: 58.00 Grasas saturadas: 5.59g Hidratos de carbono totales: 4.70g Azúcares: 3.84g Proteínas: 24.50g Sal: 158.91mg																

