


Producto: ANACARDO CHOCOLATE NEGRO Ficha técnica	EMPRESA 	ft/p-953/ Fecha: FEBRERO 2024 Página n.º: 1
---	--	--

Denominación	ANACARDO																
1. Descripción	Grageas de anacardos con cobertura de chocolate negro.																
2. Composición cualitativa	Cobertura de chocolate (50%) (Azúcar, pasta y manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol y aroma), anacardos (40%), 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																
	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																
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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="border-bottom: 1px solid black;"></th> <th style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Valores Legislación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Enterobacterias</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Escherichia coli</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Staphylococcus aureus</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Salmonella s.p.</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">Ausencia /25g</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Hongos y levaduras</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">500</td> </tr> <tr> <td style="border-bottom: 1px solid black;">Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</td> <td style="border-bottom: 1px solid black; text-align: center;">15ppb</td> </tr> </tbody> </table>				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
	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 (<20°C) 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	<u>En 100g: Valor energético en Kj y Kcal</u> <u>Energía: 587Kcal / 2444 Kj</u> Grasas totales: 39 g Grasas saturadas: 8.7 g Hidratos de carbono totales: 46g Azúcares: 30g Proteínas: 11g Sal: 0.02 g Fibra: 3.2 g																