

Producto: <b>COKTEL DIETÉTICO TOSTADO</b>  <b>Ficha técnica</b>	EMPRESA  	ft/p-0000/342  Fecha: NOVIEMBRE 2023  Página n.º: 1
--	--	---

<b>Denominación</b>	COKTEL DIETETICO TOSTADO																
<b>1. Descripción</b>	Frutos Secos																
<b>2. Composición cualitativa</b>	Almendra comuna , anacardo , avellana , coquitos, macadamias , maní repelado, pecana, sal y agua																
<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><b>Enterobacterias</b></td> <td>100</td> </tr> <tr> <td><b>Escherichia coli</b></td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><b>Staphylococcus aureus</b></td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><b>Salmonella s.p.</b></td> <td>Ausencia /25g</td> </tr> <tr> <td><b>Hongos y levaduras</b></td> <td>500</td> </tr> <tr> <td><b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b></td> <td>15ppb</td> </tr> </tbody> </table>				Valores Legislación	<b>Enterobacterias</b>	100	<b>Escherichia coli</b>	Ausencia /1g	<b>Staphylococcus aureus</b>	Ausencia /1g	<b>Salmonella s.p.</b>	Ausencia /25g	<b>Hongos y levaduras</b>	500	<b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b>	15ppb
	Valores Legislación																
<b>Enterobacterias</b>	100																
<b>Escherichia coli</b>	Ausencia /1g																
<b>Staphylococcus aureus</b>	Ausencia /1g																
<b>Salmonella s.p.</b>	Ausencia /25g																
<b>Hongos y levaduras</b>	500																
<b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b>	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 en Kj 2582 y Kcal 619 Grasas totales: 55.6g Hidratos de carbono totales: 8g Proteínas: 18.2g Grasas saturadas: 8.6g Azúcares: 2.7g Sal: 7.7mg																