Producto: **COKTEL DIETÉTICO** **Ficha técnica**	EMPRESA	ft/p-0000/346 Fecha: NOVIEMBRE 2023 Página n.º: 1

Denominación	COKTEL DIETETICO
1. Descripción	Frutos Secos
2. Composición cualitativa	Almendra comuna cruda, anacardo crudo, avellana cruda, coquitos, macadamias crudas, maní repelado, nuez grano, pasas sultana.
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 2402.49 y Kcal 574.21 Grasas totales: 46.58g Grasas saturadas: 6.5g Hidratos de carbono totales: 23.14g Azúcares: 14.93g Proteínas: 15.11g Sal: 18.3mg