

Producto: COKTEL ENSALADA	EMPRESA 	ft/p-0000/349 Fecha: ABRIL 2020 Página n.º: 1
Ficha técnica		

Denominación	COKTEL ENSALADA																
1. Descripción	Coktel ensalada																
2. Composición cualitativa	Pipa pelada girasol, pipa pelada calabaza, sultana, arándanos, bayas goji, nuez grano																
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																
	Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).	X															
	Apio y productos derivados																
	Mostaza y productos derivados																
	Sésamo y productos a base de sésamo			X													
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg																
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 border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">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><u><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></u></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	<u><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></u>	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																
<u><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></u>	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	En 100g: Valor energético en Kj y Kcal																
	Grasas totales:																
	Grasas saturadas:																
	Hidratos de carbono totales:																
	Azúcares:																
Proteínas:	Sal:																

