

Producto: <b>HIGOS PAJAREROS CON HARINA</b> <b>Ficha técnica</b>	EMPRESA 	ft/p-0000/360 <b>Fecha: FEBRERO 2024</b>  Página n.º: 1
--	-------------	--

<b>Denominación</b>	<b>HIGOS PAJAREROS CON HARINA</b>																
<b>1. Descripción</b>	Higos pajareros con harina																
<b>2. Composición cualitativa</b>	Higos secos (99%), harina de arroz (1%)																
<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>														
	Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)																
	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																
	Soja y productos a base de soja																
	Leche y sus derivados																
	Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).																
	Apio y productos derivados																
	Mostaza y productos derivados																
	Sésamo y productos a base de sésamo																
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg																
Altramuz y productos a base de altramuz																	
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 colspan="2" style="text-align: right;">Valores Legislación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i><b>Enterobacterias</b></i></td> <td style="text-align: right;">100</td> </tr> <tr> <td><i><b>Escherichia coli</b></i></td> <td style="text-align: right;">Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><i><b>Staphylococcus aureus</b></i></td> <td style="text-align: right;">Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><i><b>Salmonella s.p.</b></i></td> <td style="text-align: right;">Ausencia /25g</td> </tr> <tr> <td><i><b>Hongos y levaduras</b></i></td> <td style="text-align: right;">500</td> </tr> <tr> <td><i><b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b></i></td> <td style="text-align: right;">15ppb</td> </tr> </tbody> </table>			Valores Legislación		<i><b>Enterobacterias</b></i>	100	<i><b>Escherichia coli</b></i>	Ausencia /1g	<i><b>Staphylococcus aureus</b></i>	Ausencia /1g	<i><b>Salmonella s.p.</b></i>	Ausencia /25g	<i><b>Hongos y levaduras</b></i>	500	<i><b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b></i>	15ppb
Valores Legislación																	
<i><b>Enterobacterias</b></i>	100																
<i><b>Escherichia coli</b></i>	Ausencia /1g																
<i><b>Staphylococcus aureus</b></i>	Ausencia /1g																
<i><b>Salmonella s.p.</b></i>	Ausencia /25g																
<i><b>Hongos y levaduras</b></i>	500																
<i><b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b></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>	<p><u>En 100g: Valor energético en Kj y Kcal</u> Energía: Kcal 249 / Kj 1042</p> <table border="0"> <tr> <td>Grasas totales: 09g</td> <td>Grasas saturadas: 0.1g</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono totales: 64g</td> <td>de los cuales azúcares: 47g</td> </tr> <tr> <td>Proteínas: 4g</td> <td>Sal: 0g</td> </tr> </table>			Grasas totales: 09g	Grasas saturadas: 0.1g	Hidratos de carbono totales: 64g	de los cuales azúcares: 47g	Proteínas: 4g	Sal: 0g								
Grasas totales: 09g	Grasas saturadas: 0.1g																
Hidratos de carbono totales: 64g	de los cuales azúcares: 47g																
Proteínas: 4g	Sal: 0g																