

Producto: JENGIBRE CHOLATE NEGRO Ficha técnica	EMPRESA 	ft/p-0967/ Fecha: FEBRERO 2024 Página n.º: 1
--	--	---

Denominación	JENGIBRE																	
1. Descripción	Grageas jengibre deshidratado cubiertas con cobertura de chocolate negro.																	
2. Composición cualitativa	Cobertura de chocolate negro (60%) (azúcar, pasta y manteca de cacao, emulgentes: lecitina de girasol, aroma), jengibre dados deshidratados (40%) (jengibre, azúcar y conservador (E-223)), agentes de recubrimiento (E414 y E-904) y jarabe de glucosa. Cacao mínimo en chocolate negro 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><thead><tr><th></th><th>Valores Legislación</th></tr></thead><tbody><tr><td>Enterobacterias</td><td>100</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>Ausencia /1g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>Ausencia /1g</td></tr><tr><td>Salmonella s.p.</td><td>Ausencia /25g</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras</td><td>500</td></tr><tr><td>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</td><td>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	En 100g: Valor energético en Kj y Kcal Energía: 476Kcal / 2000Kj Grasas totales: 18g Grasas saturadas: 12g Hidratos de carbono totales: 74g Proteínas: 2.6g Sal: 0.09g Azúcares: 61g Fibra: 2.1 g																	