

Producto: SEMILLA LINO DORADO Ficha técnica	EMPRESA 	ft/p-3996/01 Fecha: FEBRERO 2024 Página n.º: 1
---	--	--

Denominación	SEMILLA DE LINO DORADO																																																														
1. Descripción	SEMILLA																																																														
2. Composición cualitativa	SEMILLAS DE LINO																																																														
3. Origen	Europa, Moldavia, Reino Unido, Kazajistán																																																														
4. Libre de OMG	SI																																																														
5. Declaración de alérgenos(Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ALERGENOS</th> <th>SI</th> <th>NO</th> <th>TRAZA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Huevos y productos a base de huevos</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pescado y productos a base de pescado</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cacahuates y productos a base de cacahuates</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Soja y productos a base de soja</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Leche y sus derivados</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Apio y productos derivados</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Mostaza y productos derivados</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Sésamo y productos a base de sésamo</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Altramuz y productos a base de altramuz</td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Moluscos y productos a base de moluscos</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>			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				Cacahuates y productos a base de cacahuates			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			
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																																																															
Cacahuates y productos a base de cacahuates			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 border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Valores Legislación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Enterobacterias</td><td colspan="2">100</td></tr> <tr><td>Escherichia coli</td><td colspan="2">Ausencia /1g</td></tr> <tr><td>Staphylococcus aureus</td><td colspan="2">Ausencia /1g</td></tr> <tr><td>Salmonella s.p.</td><td colspan="2">Ausencia /25g</td></tr> <tr><td>Hongos y levaduras</td><td colspan="2">500</td></tr> <tr><td>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</td><td colspan="2">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.....1851 y Kcal.....443 Grasas totales: 36.3g Grasas saturadas: 4.2g Hidratos de carbono totales: 7.4g Azúcares:2.1g Proteínas:22g Sal:23mg Fibra: 24.4g																																																														