Producto:

MACADAMIA CRUDA

Ficha técnica



ft/p-0000/258

Fecha: NOVIEMBRE 2023

Página n.º: 1

Denominación	MACADAMIA CRUDA			
1. Descripción	Macadamia cruda			
2. Composición cualitativa	Macadamia cruda			
3. Origen	Sudáfrica, Australia			
4. Libre de OMG	SI			
5. Declaración de alérgenos(Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)		CC	NTE	NIDO
	ALERGENOS	SI	NO	TRAZA
	Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)			Х
	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			Х
	Soja y productos a base de soja			Х
	Leche y sus derivados			Х
	Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).	X		
	Apio y productos derivados			X
	Mostaza y productos derivados 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. <b>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		Valores Legislación 100		
de 2007 que modifica al Reglamento (CE) nº 2073/2005		ncia /1		
relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los		ncia /1		
productos alimenticios	Salmonella s.p. Ausen		g	
Reglamento (CE) nº 1881/2006 relativo a los contenidos máximos de aflotoxinas aplicables a los productos		00 ppb		
alimenticios . RE 165/2010 por el que modifica Reglamento (CE) nº 1881/2006	Anotoxinas (b1, b2, G1, G2)	ррь		
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: Kcal 785 / Kj 3283.6 Grasas totales: 75.7g Grasas saturadas: de los cuales azú Proteínas: 7.9g Grasas saturadas: de los cuales azú Sal: 0g			Fibra: 8.6g