

Producto: MACADAMIA TOSTADA Ficha técnica	EMPRESA 	ft/p-0000/203 Fecha: NOVIEMBRE 2023 Página n.º: 1
---	--	--

Denominación	MACADAMIA TOSTADA																																																														
1. Descripción	Macadamia tostada																																																														
2. Composición cualitativa	Macadamia tostada																																																														
3. Origen	Sudáfrica																																																														
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>X</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Apió 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>Altramuza y productos a base de altramuza</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			Apió 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	Altramuza y productos a base de altramuza			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																																																														
Apió 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																																																												
Altramuza y productos a base de altramuza			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	<u>En 100g: Valor energético en Kj y Kcal</u> Energía: Kcal 718M / Kj 3004.11 Grasas totales: 75.8g Hidratos de carbono totales: 13.8g Proteínas: 7.9g Grasas saturadas: 12.01g de los cuales azúcares: 4.3g Sal: 10mg																																																														