

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

<b>Denominación</b>	MACADAMIA TOSTADA																
<b>1. Descripción</b>	Macadamia tostada																
<b>2. Composición cualitativa</b>	Macadamia tostada																
<b>3. Origen</b>	Sudáfrica																
<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>	<b>TRAZA</b>													
	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																	
<b>6. Normativa de aplicación</b> Reglamento (CE) n° 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) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios Reglamento (CE) n° 1881/2006 relativo a los contenidos máximos de aflotoxinas aplicables a los productos alimenticios . RE 165/2010 por el que modifica Reglamento (CE) n° 1881/2006	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2"><b>Valores Legislación</b></th></tr></thead><tbody><tr><td><b><i>Enterobacterias</i></b></td><td>100</td></tr><tr><td><b><i>Escherichia coli</i></b></td><td>Ausencia /1g</td></tr><tr><td><b><i>Staphylococcus aureus</i></b></td><td>Ausencia /1g</td></tr><tr><td><b><i>Salmonella s.p.</i></b></td><td>Ausencia /25g</td></tr><tr><td><b><i>Hongos y levaduras</i></b></td><td>500</td></tr><tr><td><b><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></b></td><td>15ppb</td></tr></tbody></table>			<b>Valores Legislación</b>		<b><i>Enterobacterias</i></b>	100	<b><i>Escherichia coli</i></b>	Ausencia /1g	<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	Ausencia /1g	<b><i>Salmonella s.p.</i></b>	Ausencia /25g	<b><i>Hongos y levaduras</i></b>	500	<b><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></b>	15ppb
	<b>Valores Legislación</b>																
<b><i>Enterobacterias</i></b>	100																
<b><i>Escherichia coli</i></b>	Ausencia /1g																
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	Ausencia /1g																
<b><i>Salmonella s.p.</i></b>	Ausencia /25g																
<b><i>Hongos y levaduras</i></b>	500																
<b><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></b>	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>	<b>En 100g: Valor energético en Kj y Kcal</b> 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																