Producto:

MANI SALADO PIEL

EMPRESA

ft/p-0000/122



Fecha: NOVIEMBRE 2023

Página n.º: 1

Ficha técnica

Denominación	MANI SALADO PIEL			
1. Descripción	Maní salado piel			
2. Composición cualitativa	Maní, aceite girasol alt oleico y sal			
3. Origen	China			
4. Libre de OMG	SI			
5. Declaración de alérgenos(Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)		CON	NTE	NIDO
	ALERGENOS	SI I	NO	TRAZA
	Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc) Crustáceos y productos a base de crustáceos Huevos y productos a base de huevos			Х
	Pescado y productos a base de nuevos			
	Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	X		
	Soja y productos a base de cacandetes	 ^ 		Х
	Leche y sus derivados			X
	Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).	X		
	Apio y productos derivados			Х
	Mostaza y productos derivados			Х
	Sésamo y productos a base de sésamo			Х
	Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg			Х
	Altramuz y productos a base de altramuz			Х
	Moluscos y productos a base de moluscos			
6. Normativa de aplicación Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los crite microbiológicos aplicables a los productos alimenticio Reglamento 1441/2007 de la comisión de 5 de dicien de 2007 que modifica al Reglamento (CE) nº 2073/2 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios Reglamento (CE) nº 1881/2006 relativo a los contenide máximos de aflotoxinas aplicables a los productos alimenticios . RE 165/2010 por el que modifica Reglamento (CE) nº 1881/2006	S Valores I abre Enterobacterias 1 Escherichia coli Ause Staphylococcus aureus Ause Salmonella s.p. Auser Hongos y levaduras 5 Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2) 15	Legislación 00 ncia /1g ncia /1g cia /25g 500 sppb		
7. Material de envasado	Complejo formado por una lámina de polipropileno biori unida mediante adhesivo de base poliuretano a una lámin			
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	Hidratos de carbono totales: 6.91g Azúca	s saturada ares: 2.11 57mg		g