

Producto: <b>MANI TOSTADO REPELADO</b> <b>Ficha técnica</b>	EMPRESA 	ft/p-0000/124 <b>Fecha: NOVIEMBRE 2023</b> Página n.º: 1
---	--	--

<b>Denominación</b>	MANI TOSTADO REPELADO																																																														
<b>1. Descripción</b>	Maní tostado repelado																																																														
<b>2. Composición cualitativa</b>	Maní, aceite girasol alt oléico																																																														
<b>3. Origen</b>	China																																																														
<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>	<table border="1"> <thead> <tr> <th><b>ALERGENOS</b></th> <th><b>SI</b></th> <th><b>NO</b></th> <th><b>TRAZA</b></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>X</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Soya 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>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>			<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				Cacahuates y productos a base de cacahuates	X			Soya 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>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																																																															
Cacahuates y productos a base de cacahuates	X																																																														
Soya 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) 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"><b>Valores Legislación</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Enterobacterias</b></td><td colspan="2">100</td></tr> <tr> <td><b>Escherichia coli</b></td><td colspan="2">Ausencia /1g</td></tr> <tr> <td><b>Staphylococcus aureus</b></td><td colspan="2">Ausencia /1g</td></tr> <tr> <td><b>Salmonella s.p.</b></td><td colspan="2">Ausencia /25g</td></tr> <tr> <td><b>Hongos y levaduras</b></td><td colspan="2">500</td></tr> <tr> <td><b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b></td><td colspan="2">15ppb</td></tr> </tbody> </table>			<b>Valores Legislación</b>			<b>Enterobacterias</b>	100		<b>Escherichia coli</b>	Ausencia /1g		<b>Staphylococcus aureus</b>	Ausencia /1g		<b>Salmonella s.p.</b>	Ausencia /25g		<b>Hongos y levaduras</b>	500		<b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b>	15ppb																																								
<b>Valores Legislación</b>																																																															
<b>Enterobacterias</b>	100																																																														
<b>Escherichia coli</b>	Ausencia /1g																																																														
<b>Staphylococcus aureus</b>	Ausencia /1g																																																														
<b>Salmonella s.p.</b>	Ausencia /25g																																																														
<b>Hongos y levaduras</b>	500																																																														
<b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</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>	<u>En 100g: Valor energético en Kj y Kcal</u> Energía: Kcal 600 / Kj 2510.4 Grasas totales: 53g Hidratos de carbono totales: 7.1g Proteínas: 24.5g Grasas saturadas: 9.5g de los cuales azúcares: 2.2g Sal: 2mg																																																														