

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

Denominación	MANI TOSTADO REPELADO																	
1. Descripción	Maní tostado repelado																	
2. Composición cualitativa	Maní, aceite girasol alt oléico																	
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)		CONTENIDO																
	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																	
	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																	
6. Normativa de aplicación	<table><tr><td></td><td>Valores Legislación</td></tr><tr><td>Enterobacterias</td><td>100</td></tr><tr><td>Escherichia coli</td><td>Ausencia /1g</td></tr><tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>Ausencia /1g</td></tr><tr><td>Salmonella s.p.</td><td>Ausencia /25g</td></tr><tr><td>Hongos y levaduras</td><td>500</td></tr><tr><td>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</td><td>15ppb</td></tr></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 600 / Kj 2510.4 Grasas totales: 53gGrasas saturadas: 9.5g Hidratos de carbono totales: 7.1gde los cuales azúcares: 2.2g Proteínas: 24.5gSal: 2mg																	