

Producto: NUEZ GRANO CHILE Ficha técnica	EMPRESA 	ft/p-00161/265 Fecha: NOVIEMBRE 2023 Página n.º: 1
---	--	--

Denominación	Nuez media mariposa extra light																																																																													
1. Descripción	Nuez pelada																																																																													
2. Composición cualitativa	Nuez																																																																													
3. Origen	Chile																																																																													
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>CONTENIDO</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></td><td>X</td></tr> <tr><td>Crustáceos y productos a base de crustáceos</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Huevos y productos a base de huevos</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pescado y productos a base de pescado</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cacahuates y productos a base de cacahuates</td><td></td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Soja y productos a base de soja</td><td></td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Leche y sus derivados</td><td></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><td></td></tr> <tr><td>Apio y productos derivados</td><td></td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Mostaza y productos derivados</td><td></td><td></td><td></td><td>X</td></tr> <tr><td>Sésamo y productos a base de sésamo</td><td></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></td><td>X</td></tr> <tr><td>Altramuz y productos a base de altramuz</td><td></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><td></td></tr> </tbody> </table>			ALERGENOS	CONTENIDO	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				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				
ALERGENOS	CONTENIDO	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																																																																													
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 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="4">Valores Legislación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Enterobacterias</td><td>100</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Escherichia coli</td><td>Ausencia</td><td>/1g</td><td></td></tr> <tr><td>Staphylococcus aureus</td><td>Ausencia</td><td>/1g</td><td></td></tr> <tr><td>Salmonella s.p.</td><td>Ausencia</td><td>/25g</td><td></td></tr> <tr><td>Hongos y levaduras</td><td>500</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</td><td>15ppb</td><td></td><td></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	Kilo: Complejo formado por una lámina de polipropileno biorientado y coextrusionado unida mediante adhesivo de base poliuretano a una lámina de polipropileno cast. Caja cartón 10 k y 2 bolsa interior de polietileno																																																																													
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	<p>En 100g: Valor energético en Kj y Kcal Energía: Kcal 729.8 / Kj 3055.53 Grasas totales: 65.2g Grasas monoinsaturadas: 18.2g Carbohidratos: 13.35g</p> <p>de las cuales saturadas: 8.9g Grasas piliinsaturadas: 72.9g Fibra: 3.52g</p>																																																																													