

Producto: CASTAÑA PILONGA Ficha técnica	EMPRESA 	ft/p-0000/163 Fecha: NOVIEMBRE 2023 Página n.º: 1
---	--	--

Denominación	CASTAÑA PILONGA																
1. Descripción	Castaña pilonga																
2. Composición cualitativa	Castaña																
3. Origen	España																
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 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></th> <th>Valores Legislación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Enterobacterias</i></td> <td>100</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><i>Staphylococcus aureus</i></td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella s.p.</i></td> <td>Ausencia /25g</td> </tr> <tr> <td><i>Hongos y levaduras</i></td> <td>500</td> </tr> <tr> <td><u><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></u></td> <td>15ppb</td> </tr> </tbody> </table>				Valores Legislación	<i>Enterobacterias</i>	100	<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /1g	<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia /1g	<i>Salmonella s.p.</i>	Ausencia /25g	<i>Hongos y levaduras</i>	500	<u><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></u>	15ppb
	Valores Legislación																
<i>Enterobacterias</i>	100																
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia /1g																
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia /1g																
<i>Salmonella s.p.</i>	Ausencia /25g																
<i>Hongos y levaduras</i>	500																
<u><i>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</i></u>	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 352 / Kj1485 Grasas totales: 4.7g Grasas saturadas: 0.7g Hidratos de carbono totales: 68g de los cuales azúcares: 27g Proteínas: 4.8g Sal: 0.01g																