

DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

AVELLANA REPELADA LIGHT TOSTADA / AVELLANA REPELADA TOSTADA

COMPOSICION CUALITATIVA

Avellana

DESCRIPCION DEL PROCESADO

Fruto del avellano "Corylus Avellana", desprovisto de su piel por un proceso de tostado al horno.
100% Fruto de Avellano.

PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color	Crema para avellana tostada y mas claro para ligeramente tostada
Sabor	Típico de la avellana, libre de sabores extraños o no naturales
Textura	Firme y crujiente
Tamaño/Calibre	Desde 9 mm hasta 16 mm, con una diferencia de 1-2 mm. Ejemplo: 9/11, 11/13, 13/15, 14/16, S/12, S/14...

ENVASADO

Tipo de envase	Bolsa en caja
Material del envase	Bolsa = Polietileno / Caja = cartón
Cantidad contenida	Bolsa al vacio de 10 kg en caja de 10 kg / bolsas de 5 kg al vacio en cajas de 10 kg / bolsas al vacio de 20 kg en cajas de 20 kg

ETIQUETADO NO DESTINADO A CONSUMIDOR FINAL

Denominación de venta: avellana repelada ligeramente tostada/avellana repelada tostada

Cantidad neta: kg (según formato)

Fecha de duración mínima: consumir preferentemente antes del fin de (indicación del mes y año mm/aaaa)

Conservar en lugar fresco y seco

Identificación de la empresa: EL VIEJO ALMENDRO, S.L. Ctra. A-333, km. 6 14814 Zamoranos (Córdoba) –

Lote: de origen

Origen: Turquía

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación

CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Como materia prima o auxiliar en pastelería y cocina, o uso directo en industria alimentaria.
Especial cuidado en el consumo por niños debido a su tamaño.
Especial cuidado en el consumo por personas alérgicas (contiene avellana)

DESCRIPCION DEL NUMERO DE LOTE

Lote de origen establecido por el proveedor

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Doce meses

LIMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes < 100 ufc/g (n=5, c=0)
Productos comercializados durante su vida útil, no susceptible de desarrollo de listeria monocytogenes

LIMITES FÍSICO-QUÍMICOS

Aflatoxina B1	< 5 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	< 10 ppb
Humedad	Max 5% para Light tostada. Max 3% para tostada.
Restos de piel o cáscara	Max. 1%.
Trozos	Max. 2 %
Mecánicamente dañadas	Max. 10 %
Deterioradas / Arrugadas	Max. 4 %
Mordidas por insectos / Florecidas	Max. 1.5%
Fuera de calibre	Max. 10 %
Metales pesados	REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
Pesticidas	REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo
Melamina	< 2.5 ppm REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
Actividad del agua (aw)	0.55-0.8

I INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

Energía	684 kcal
Grasa (g)	60.7
Grasas trans (g)	0.0
Grasa saturada (g)	4.4
Hidratos de Carbono (g)	14.7
Azúcares (g)	4.3
Fibra alimentaria (g)	9.7
Proteína (g)	14.9
Sal (mg)	0

DECLARACION DE ALERGENOS

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		X	
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE y sus derivados (incluida lactosa)		X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados	X		Avellana
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

DECLARACION DE NO MODIFICADO GENETICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

LEGISLACION

- **Reglamento (CE) no 2073/2005** DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) No 1830/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE
- **Reglamento (CE) No 1829/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
- **Reglamento (CE) no 1881/2006**, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- **Reglamento (UE) No. 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión
- **Reglamento (CE) No 178/2002** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones
- **Reglamento (CE) N° 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) N° 396/2005** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo

