|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE:** | **DÁTILES RAMA** | **CÓDIGO** | **106** |
| **1. INGREDIENTES** |
| Dátil  |
| **ORIGEN:** Túnez |
| **VARIEDAD:** Deglet nour |
|  |
| **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** |
| **Aspecto:** | Sano y uniforme, con rama |
| **Color:** | propio |
| **Olor y sabor:** | Propio, sin olor ni sabor a rancio |
| **Forma:** | Propia  |
|  |
| **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** |
| Materias extrañas | <2% |
| Infestación | <6% |
| Dañados | <4% |
| Fermentación | <5% |
| Restos de materia vegetal | <2% |

|  |
| --- |
| **4. VALOR NUTRICIONAL** |
| **PARÁMETRO** | **VALOR PARA 100GR** |
| Valor energético | 1418 KJ / 334 Kcal |
| Grasasde las cuales: | 0 g  |
| Saturadas: | 0 g  |
| Hidratos de carbono:de los cuales: |  77 g |
| Azúcares | 49 g |
| Proteínas |  3.2 g |
| Sal |  0 g |
|  |
| **5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)** |
| GLUTEN (<10ppm) | NO | FRUTOS DE CÁSCARA | TRAZAS |
| CRUSTÁCEOS | NO | APIO | NO |
| HUEVO | NO | MOSTAZA | NO |
| PESCADO | NO | SÉSAMO | NO |
| CACAHUETES | TRAZAS | SULFITOS | NO |
| SOJA | NO | ALTRAMUCES | NO |
| LECHE | NO | MOLUSCOS | NO |

|  |
| --- |
| **6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** |
| **PARAMETRO** |  |
| *Mohos y levaduras* | <10000 ufc/ g |
|  |  |
| *En cumplimiento reglamento 2073/2005\*, del 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.* |
|  |  |
| **7. CONTAMINANTES QUÍMICOS** |
| **PARAMETRO** | **LÍMITE CRÍTICO** |
|  |  |
|  |  |
| *En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y criterios de calidad internos.* |
|  |
| **8. OMG** |
| Libre de OMG – Producto no irradiado. |

|  |
| --- |
| **9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD** |
| El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa.Tiempo de consumo preferente: 12 meses desde la fecha de empaquetado |

|  |
| --- |
| **10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO** |
| **CÓDIGO** | **FORMATO** | **CÓDIGO** | **FORMATO** |
| 106-2 | DATIL RAMA CAJA 2 KG |  |  |
| 106-5 | DATIL RAMA CAJA 5 KG |  |  |
| 1Envasado en atmosfera modificada. |
|  |

|  |
| --- |
| **11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO** |
| Todos los públicos. Consumo directo. |
|  |
| **12. REQUISITOS LEGALES (REVISAR PER FAMILIA DE PRODUCTE)** |
| * REGLAMENTO (CE) N o 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008

Sobre aditivos alimentarios.* REGLAMENTO (UE) N o 231/2012 DE LA COMISIÓN de 9 de marzo de 2012 por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n o 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.
* Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
* REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
* REGLAMENTO (CE) No 1830/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO 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.
* 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.
* 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 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
* REGLAMENTO (UE) No 10/2011 DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
* REGLAMENTO (CE) No 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
* Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
* Reglamentación técnico-sanitarla para la fabricación. circulación y comercio del pan y panes especiales.
* REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
 |

**APROBADO:**

Gerencia

Miquel Torras

Fecha:21/11/2017

**ELABORADO:**

Calidad

Clara Arús

Fecha: 20/11/2017