|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE:** | **COCO RALLADO** | | **CÓDIGO** | **179** |
| **1. INGREDIENTES** | | | | |
| Coco rallado | | | | |
| **ORIGEN:** Vietnam | | | | |
| **VARIEDAD:** n/a | | | | |
|  | | | | |
| **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | | | | |
| **Aspecto:** | | Grano fino | | |
| **Color:** | | Característico de la fruta, blanco natural | | |
| **Olor y sabor:** | | Propio, sin olores extraños, sin fermentar. Con sabor característico, exento de sabores atípicos. | | |
| **Forma:** | | Grano fino | | |
| **Unidad de calibre del mercado:** | | n/a | | |
| **Calibre en crudo:** | | n/a | | |
| **Tolerancia:** | | n/a | | |
|  | | | | |
| **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** | | | | |
| Humedad | | | ≤3% | |
| Acidez | | | ≤0,3% | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4. VALOR NUTRICIONAL** | | | |
| **PARÁMETRO** | | **VALOR PARA 100GR** | |
| Valor energético | | 2760 KJ / 670 Kcal | |
| Grasas  de las cuales: | | 65g | |
| Saturadas: | | 57g | |
| Hidratos de carbono:  de los cuales: | | 7,4g | |
| Azúcares | | 7,4g | |
| Proteínas | | 6,9g | |
| Fibra alimentaria | | 16g | |
| Sal | | 0,09g | |
|  | | | |
| **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 (<10mg/kg) | NO |
| SOJA | NO | ALTRAMUCES | NO |
| LECHE | NO | MOLUSCOS | NO |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | |
| **PARAMETRO** |  |
| *Salmonella* | Ausencia en 25 g |
| *Mohos y levaduras* | ≤100 ufc/g |
| *E. coli* | Ausencia / 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** |
| Aflatoxinas B1 / Aflatoxinas totales | < 2/4 μg/kg |
| *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 e IRRADIACIONES** | |
| 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: 6 meses. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO** | | | |
| **CÓDIGO** | **FORMATO** | **CÓDIGO** | **FORMATO** |
| 179D | COCO RALLADO TARRINA 200G1 | 179F | COCO RALLADO BOLSA 100G |
| 179DJ | COCO RALLADO TARRINA 150G1 |  |  |
| 179-25 | COCO RALLADO GRANEL |  |  |
| 1Envasado en atmosfera modificada. | | | |

|  |
| --- |
| **11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO** |
|  |
|  |
| **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

Fecha:09/02/2018

**ELABORADO:**

Clara Arús

Fecha: 07/02/2018