|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE:** | **OREJONES ALBARICOQUE ECO** | | **CÓDIGO** | **181** |
| **1. INGREDIENTES** | | | | |
| Albaricoque desecado (*Prunus armeniaca*) | | | | |
| **ORIGEN:** Turquía | | | | |
| **VARIEDAD:** n/a | | | | |
|  | | | | |
| **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | | | | |
| **Aspecto:** | | Carnoso y jugoso. | | |
| **Color:** | | Anaranjado – amarillo, sin colores extraños. | | |
| **Olor y sabor:** | | Propios del albaricoque. Sin olores ni sabores extraños. | | |
| **Forma:** | | Redondeado | | |
| **Unidad de calibre del mercado:** | | Unidades/kg | | |
| **Calibre en crudo:** | | 110-140 | | |
| **Tolerancia:** | | 5% | | |
|  | | | | |
| **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** | | | | |
| Humedad | | | <24% | |
| Restos de insectos | | | Ausencia | |
| Materia extraña vegetal | | | Ausencia | |
| Unidades dañadas | | | <3% | |
| Unidades con moho | | | Ausencia | |
| Unidades aplastadas | | | <3% | |
| Arena y polvo | | | Ausencia | |
| Sulfitos | | | Ausencia | |
| Residuos de pesticidas | | | Ausencia | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4. VALOR NUTRICIONAL\*** | | | |
| **PARÁMETRO** | | **VALOR PARA 100GR** | |
| Valor energético | | 1008,34 KJ / 241 Kcal | |
| Grasas  de las cuales: | | 0,0g | |
| Saturadas: | | <0,0g | |
| Hidratos de carbono:  de los cuales: | | 50g | |
| Azúcares | | 46g | |
| Proteínas | | 5.32g | |
| Fibra alimentaria | | 11.23g | |
| Sal | | <0,0g | |
|  | | | |
| **5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)** | | | |
| GLUTEN (<10ppm) | NO | FRUTOS DE CÁSCARA | NO |
| CRUSTÁCEOS | NO | APIO | NO |
| HUEVO | NO | MOSTAZA | NO |
| PESCADO | NO | SÉSAMO | NO |
| CACAHUETES | NO | SULFITOS | NO |
| SOJA | NO | ALTRAMUCES | NO |
| LECHE | NO | MOLUSCOS | NO |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS** | |
| **PARAMETRO** |  |
| *Recuento total* | <10^5 ufc/g |
| *Salmonella* | Ausencia ufc/20g |
| *E. Coli* | <3 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** |
| Aflatoxinas B1 | < 2 μg/kg |
| Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2) | < 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** |
| 181 ECO | OREJONES ALBARICOQUE ECOLÓGICOS |  |  |
|  | | | |

|  |
| --- |
| **11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO** |
| Todos los públicos. Consumo directo. Este alimento, por su tamaño, no se recomienda a niños menores de 3 años. |
|  |
| **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:**

Rpble. Calidad

Fecha:03/02/2020

**ELABORADO:**

Técnica Calidad

Fecha: 03/02/2020