|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOMBRE:** | **DÁTILES DESHUESADOS** | | **CÓDIGO** | **156** |
| **1. INGREDIENTES** | | | | |
| Dátil sin hueso | | | | |
| **ORIGEN:** Argelia, Túnez | | | | |
| **VARIEDAD:** Deglet nour | | | | |
|  | | | | |
| **2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS** | | | | |
| **Aspecto:** | | Sano y uniforme | | |
| **Color:** | | propio | | |
| **Olor y sabor:** | | Propio, sin olor ni sabor a rancio | | |
| **Forma:** | | Propia | | |
| **Unidad de calibre del mercado:** | |  | | |
| **Calibre en crudo:** | |  | | |
| **Tolerancia:** | |  | | |
|  | | | | |
| **3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS** | | | | |
| Defectos totales | | | ≤ 15% | |
| Infestación+fermentación | | | ≤5% | |
| Dátiles secos | | | ≤5% | |
| Humedad | | | 15-24% | |
| Restos de hueso | | | ≤1% | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **4. VALOR NUTRICIONAL** | | | |
| **PARÁMETRO** | | **VALOR PARA 100GR** | |
| Valor energético | | 1204 KJ / 284 Kcal | |
| Grasas  de las cuales: | | <0,01 g | |
| Saturadas: | | <0,01 g | |
| Hidratos de carbono:  de los cuales: | | 65 g | |
| Azúcares | | 59 g | |
| Proteínas | | 2,3 g | |
| Fibra alimentaria | | 8,5 g | |
| Sal | | <0,01 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* | <5000 ufc/ g |
| *Coliformes totales* | <10 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 | < 5 μg/kg |
| Aflatoxinas totales (B1+B2+G1+G2): | < 10 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** | |
| 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** |
| 156D | DATILES DESHUESADOS TARRINA 200 G1 | 156-5 | DATILES DESHUESADOS CAJA 5KG |
| 156A | DATILES DESHUESADOS BOLSA 1 KG |  |  |
| 1Envasado en atmosfera modificada. | | | |
|  | | | |

|  |
| --- |
| **11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO** |
| Todos los públicos. Consumo directo. |
|  |

**APROBADO:**

Gerencia

Miquel Torras

Fecha:23/04/2018

**ELABORADO:**

Calidad

Clara Arús

Fecha: 23/04/2018