

	TÍTULO:	FICHA TÉCNICA MATERIA PRIMA	Código:	F-06.0-6
	DOCUMENTO:	PG-06.0 "Compras y evaluación de proveedores"	Revisión:	0
	PRODUCTO:	CACAHUETE MONDADO NATURAL REPELADO		

1. – DESCRIPCIÓN.

Cacahuete mondado natural repelado.

2. – COMPOSIÓN Y PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS.

- Color: marrón claro-beis.
- Sabor: Característico del producto.
- Aroma: Característico del producto.

3. – PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.

Ausencia de microorganismos y sus toxinas, se toleran los siguientes límites máximos:

- Aerobios mesófilos < 500.000 ufc/g
- Mohos y Levaduras < 10.000 ufc / g
- Escherichia coli < 100 ufc / g
- Salmonella: Ausencia en 25 g.
- Aflatoxina (B1,B2,G1,G2) < 0,2 microgramos / g.

(ufc/g: unidades formadoras de colonias por gramo)

4. – CARACTERÍSTICA NUTRICIONALES.

- Valor energético (Kcal/100g).....563
- Valor energético (KJ/100 g).....2.358
- Grasas (g/100g).....7,91
- Grasas saturadas (g/100g).....46,00
- Hidratos de carbono (g/100 g).....8,66
- Azúcares (g/100 g)0,00
- Proteínas (g/100 g).....25,23
- Sal (g/100 g)0,01

5. – CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAJE.

Almacenar en lugar fresco, seco, higiénico y bien ventilado. Proteger de la luz solar.

No apilar más de 3 palets de altura.

Condiciones inadecuadas de almacenamiento a temperaturas elevadas u oscilantes, y elevados contenidos de humedad pueden provocar deterioro y envejecimiento anticipado del producto.

6. – REGISTRO SANITARIO DE INDUSTRIA.

- 21-13871-MU
- 26-09743-MU
- 40-12127-MU

	TÍTULO:	FICHA TÉCNICA MATERIA PRIMA	Código:	F-06.0-6
	DOCUMENTO:	PG-06.0 "Compras y evaluación de proveedores"	Revisión:	0
	PRODUCTO:	CACAHUETE MONDADO NATURAL REPELADO		

7. – ALÉRGENOS.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	Contiene		¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en el proceso? Trazas	
	SI	NO	SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa		X		X
Huevo y productos a base de huevo		X		X
Cereales que contengan Gluten y/o sus variedades híbridas (Trigo, Cebada, Centeno, Avena, Espelta, kamut y productos derivados)		X	X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	X		X	
Frutos de cáscara (Almendras, Avellanas, Nueces, Anacardos, Pacana, Castañas de Pará, Pistacho, Nueces de macadamía, Nueces de Australia, Productos derivados de los anteriores,...)		X	X	
Crustáceos y productos a base crustáceos		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) u sus derivados		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X		X
Altramuz y sus derivados		X		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO2.		X		X

8. – LEGISLACIÓN APLICABLE.

- Reglamento 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.
- Reglamento 420/2011 de la Comisión, de 29 de abril de 2011, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 629/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008, que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 165/2010 de la Comisión de 26 de febrero de 2010 que modifica, en lo que respecta a las aflatoxinas, el Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005, del Parlamento Europeo y del Consejo 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 y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 105/2010 de la Comisión de 5 de febrero de 2010 que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios por lo que se refiere a la ocratoxina A.
- Reglamento 2073/2005 Por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Reglamento 178/2002 Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- REGLAMENTO (CE) No 1829/2003 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente(Texto pertinente a efectos del EEE) (DO L 268 de 18.10.2003, p. 1) modificado por Reglamento (CE) no 1981/2006 de la Comisión de 22 de diciembre de 2006
- 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, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE
- Reglamento (CE) N°852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (Aplicable a partir del 1 de mayo de 2011 salvo excepciones)
- Reglamento (UE) no 202/2014 de la Comisión, de 3 de marzo de 2014 por el que se modifica el Reglamento (UE) no 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (aplicable a partir del 25 de marzo del 2014).
- Reglamento (UE) 2015/174 de la Comisión, de 5 de febrero de 2015, por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) no 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (aplicable a partir del 26 de febrero de 2015).

	TÍTULO:	FICHA TÉCNICA MATERIA PRIMA	Código:	F-06.0-6
	DOCUMENTO:	PG-06.0 "Compras y evaluación de proveedores"	Revisión:	0
	PRODUCTO:	CACAHUETE MONDADO NATURAL REPELADO		

- Reglamento (UE) n° 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.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999)
- Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.