**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** **y uso previsto:**

Mezcla de frutos secos extra.

**ORIGEN:**

Cacahuete: USA

Pasa sultana: Turquía

Maíz: España

Almendra: España

Pistacho: Irán

**TRATAMIENTO:**

FRITURA: cacahuete, maíz

TOSTADO: cacahuete, pistacho, almendra

PRODUCTO DESHIDRATADO: pasas sultanas

**CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

Forma ..................................................... Propia

Aspecto .................................................. Sanas, uniformes

Color ....................................................... característico

Olor ......................................................... Propio

Textura .................................................... Crujiente

**INGREDIENTES:**

|  |
| --- |
| **Cacahuete** con piel 44.3%. Pasa sultana 30%, maíz aroma barbacoa (maíz, condimento barbacoa (hierbas, maltodextrina, especie, tomate seco, sal, aroma humo), potenciador del sabor E-621), 19.5%, **almendra** 3.6%, **pistacho** 2.6%, aceite de girasol, aceite de algodón, harina de arroz, sal. |

Los % pueden variar en un 5% para cada ingrediente.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011**) | | | |
|  | ***PRESENCIA*** | ***TRAZAS*** | ***VARIEDAD*** |
| **CEREALES** con **GLUTEN** y derivados | N | N |  |
| **CRUSTÁCEOS** y derivados | N | N |  |
| **HUEVOS** y derivados | N | N |  |
| **PESCADO** y productos a base de pescado | N | N |  |
| **SOJA** y derivados | N | N |  |
| **LECHE** y sus derivados | N | N |  |
| **FRUTOS de CÁSCARA** y derivados | S | S |  |
| **CACAHUETES** y derivados | S |  |  |
| **APIO** y derivados | N | N |  |
| **MOSTAZA** y derivados | N | N |  |
| **GRANOS DE SÉSAMO** y derivados | N | N |  |
| **DIÓXIDO de AZUFRE y SULFITOS** (<10ppm) | N | N |  |
| **ALTRAMUCES** y derivados | N | N |  |
| **MOLUSCOS** y derivados | N | N |  |

**REQUISITOS LEGALES:**

**Reglamento (CE) 2073/2005,** de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Real Decreto 496/2010**, de 30 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS** | |
| *MICROORGANISMOS* | *CANTIDAD* |
| Aflatoxinas totales (G1+B1+G2+B2) (ppb) | <4 |
| Aflatoxina B1 (ppb) | <2 |
| Listeria Monocytogenes (ufc/g) | <100 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **INFORMACIÓN NUTRICIONAL** (Reglamento UE 1169/2011)  **Contenido medio por 100 g de producto** | | | |
| **Valor energético (Kjul-Kcal)** | | **2035 Kjul - 488 Kcal** | |
| **Grasas** | | **28** | **g** |
| *De las cuales:* | |  | |
|  | *Saturadas* | *5.2* | *g* |
|  | Monoinsaturadas |  |  |
|  | Poliinsaturadas |  |  |
| **Hidratos de Carbono** | | **41** | **g** |
| *De los cuales:* | |  | |
|  | *Azúcares* | *22* | *g* |
|  | Polialcoholes |  |  |
|  | Almidón |  |  |
| **Proteínas** | | **15** | **g** |
| Fibra | | 7.3 | g |
| **Sal** | | **1.1** | **g** |

**POBLACIÓN VULNERABLE:** No se recomienda su consumo en niños menores de 3 años e hipertenso.

**FECHA DE CONSUMO PREFERENTE y condiciones de CONSERVACIÓN**:

|  |
| --- |
| 7 meses desde su envasado en buenas condiciones de conservación.  Mantener en lugar fresco y seco, protegido de los rayos solares o de la luz directa. |

**Tipos de MATERIALES utilizados:**

|  |
| --- |
| Bolsa polietileno + polipropileno |

**Información sobre OGM:**

El producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente o ingredientes producidos a partir de éstos. Por tanto, no debe ser etiquetado respecto a Organismos Genéticamente Modificados según los reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del 22 de septiembre.

**LOGÍSTICA DE ENVASADO:**

|  |  |
| --- | --- |
|  | GRANEL ENVASADO |
| COD Interno | 002402 |
| COD EAN | 8410803024028 |
| COD EAN CAJA | 18410803024025 |
| PESO NETO unid | 120 g |
| UNIDADES/CAJA: | 8 |
| PESO NETO caja | 0.960 kg |
| CAJAS/PALET: |  |