Especias Pedroza

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

DENOMINACION DEL PRODUCTO	**CLAVO GRANO** 00100000007	
USO/ DESTINO FINAL PREVISTO	***Uso:*** *Especia en grano apta para aportar aroma, sabor y color característico a preparaciones dulces y saladas.* ***Destino:*** *Población en general.*	
INGREDIENTES	Botón floral de *Eugenia caryophyllus o Syzygium aromaticum.*	
CARACTERIZACIÓN (Reglamento 2073/2005)	Alimento listo para el consumo no favorecedor de *Listeria monocytogenes.*	
LOTEADO	Lote de origen para producto a granel. En caso de envasado**:** **"XYYZZZZ"** **X:** Letra correspondiente a familia APPCC **YY:** Año de envasado **ZZZZ:** Nº de orden de fabricación.	
VIDA ÚTIL	**Duración**	36 meses
	Fórmula utilizada	Marcado de fecha expresada mediante la leyenda: "Consumir preferentemente antes de DD.MM.AAAA", (plazo correspondiente en orden: día, mes y año).
	Lugar de impresión	Etiqueta.
PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	**Apariencia**	Grano
	Color	Marrón
	Aroma	Intenso característico, ausente de olores extraños.
	Sabor	Característico del clavo, ausente de sabores extraños.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Recepción → Almacenamiento→ Envasado→ Almacenamiento→ Expedición	
ENVASADO	**Tipo envase**	Saco: 25 kg Bolsas: 250g - 500 g Bote hotelero 1500 cc : 520 g Bote 250 cc: 250 g

	Material envase	Saco: Rafia con bolsa de PE interior. Bolsa: polietileno y/o aluminio Bote hotelero 1500 cc: PET Bote 250 cc: PET	
ORIGEN MATERIA PRIMA	India, Brasil, Madagascar, Sri Lanka o Indonesia.		
PARÁMETROS ANALÍTICOS	**MICROBIOLÓGICOS**	***E. coli***	< 10 ufc/g
		Salmonella	Ausencia/25 g
		Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g durante su vida útil
	FÍSICO-QUÍMICOS	**Humedad**	≤15 %
		Actividad de agua	≤ 0.8
		Cenizas totales	≤ 8 %
		Cenizas insolubles	≤ 1 %
		Extracto etéreo	≥ 10%
		Fibra bruta	≤ 10%
		Benzo(A)pireno	≤ 10 ppb
		Suma de Benzo(a)pireno, benzo(a) antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	≤ 50 ppb
		Plomo	≤ 1 ppm
		Plaguicidas	≤ LMRs U.E.
PARÁMETROS NUTRICIONALES (Por cada 100 g)	**Energía**		274 kJ -1140 kJ
	Grasas totales		13 g
	Ácidos grasos saturados		3.95 g
	Ácidos grasos poliinsaturados		3.61g
	Ácidos graso monoinsaturados		1.39 g
	Ácidos grasos trans		0.21 g
	Hidratos de carbono		65.5 g
	De los cuáles azúcares		2.38 g
	Proteínas		5.97 g

	Fibra dietética	33.9 g
	Sodio	277 mg
INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO	- Denominación del producto. - Razón social y datos del fabricante. - Peso neto. - Consumo preferente. - Lote. - Origen. - Fecha de envasado en formatos < 25 kg.	

ALÉRGENOS	TIPO	SI	NO	INGREDIENTE
	CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		X	
	CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X	
	PESCADO y productos a base de pescado		X	
	HUEVOS y productos a base de huevo		X	
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete		X	
	SOJA y productos a base de soja		X	
	LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		X	
	FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia		X	
	APIO y productos derivados.		X	
	MOSTAZA y productos derivados		X	
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
	ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO_2		X	
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	

DECLARACIONES ADICIONALES	- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y 396/2005 y sus modificaciones posteriores)

	- Exento de plagas o restos de plagas de insectos y/o roedores - Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) del Codex). - **No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG).** - **Conservar en lugar fresco y seco.** - **Este producto no ha sido irradiado.**
LEGISLACIÓN APLICABLE	- Reglamento (UE) nº 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) nº 1924/2006 y (CE) nº 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) nº 608/2004 de la Comisión y modificaciones posteriores. - 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 y modificaciones posteriores. - Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento europeo y de 23 de febrero de 2005 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 modificaciones posteriores. - Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y modificaciones posteriores.
DATOS DE LA INDUSTRIA	Domicilio industrial: C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga) Domicilio social: C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga) TFNO. 952.73.55.07 / FAX: 95.273.52.46
N.R.S. / ACTIVIDAD	**24.0000986/MA** Importación - Condimentos y especias Fabricación o Elaboración o Transformación - Condimentos y especias Fabricación o Elaboración o Transformación - Condimentos preparados Importación - Condimentos preparados

Aprobado:
Responsable de Calidad

HERMANOS PEDROZA, S. L.
N. I. F.: B - 92296029
Pol. Ind. Fuente de Piedra, Parc.C - 6
Teléf. 952 73 55 07 - Fax: 952 73 52 46
29520 - FUENTE DE PIEDRA (Málaga)