

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	REV 01	FT 03. 140
	<b>AVELLANA CRUDA CON PIEL</b>	10/07/2018	



### 1. Descripción

Avellana en grano, obtenida a partir de avellana con cáscara, fruto proveniente del árbol Corylus avellana  
 Variedades: Negreta, Pauetet o Corriente  
 S/12: 13/15 mm

### 2. Ingredientes

100% **Avellana** de cultivo ecológico

### 3. Formatos

SACO 4 KG	Bolsa 750 GR	Bolsa 150gr - 6 bolsas/caja
-----------	--------------	-----------------------------

### 4. Alérgenos

La avellana es un frutos seco alérgeno. Puede contener trazas de gluten, sésamo, otros frutos secos, cacahuete y soja.

### 5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)

Valor energético	2766/661 kJ/kcal
Grasas	61,6 gr
de las cuales saturadas	4,07 gr
Hidratos de carbono	10,5 gr
de los cuáles azúcares	7,11 gr
Fibra alimentaria	8,22 gr
Proteínas	10,01 gr
Sal	0,006 gr

### 6. Formatos / EAN13

Saco 4 kg	-
Bolsa 750g	8436558830400
Bolsa 150gr	8436558830363

### 7. OGM's

Esta libre de OGM's según los Reglamiento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003

### 8. Características organolépticas

Forma:	Característica de la variedad
Color :	En el exterior marron oscuro y en el interior beige
Sabor/ olor:	Ausencia de sabores y olores extraños.

### 9. Características Físico-Químicas

Humedad:	< 6%
Partidas:	< 1,5%

### 10. Características Microbiológicas

Coliformes totales < 50 ufc/g	E.coli:	Ausencia/g
Salmonella: Ausencia/25g	Mohos:	< 5000 ufc/g
Aerobios: <50.000 ufc/g	Levaduras	< 5000 ufc/g

### 11. Información complementaria y Almacenamiento

<b>Origen:</b>	Tarragona. Agricultura UE
<b>Invasado:</b>	El saco de 4 kg en film transparente con etiqueta adhesiva. El paquete de 750 gr en film serigrafiado y el de 150 gr en film transparente con etiqueta adhesiva.
<b>Vida útil:</b>	1 año desde su envasado.
<b>Uso al que se destina:</b>	Alimentación. Consumo en crudo o como ingrediente en confitería.
<b>Población de destino:</b>	Público en general.
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	Conservar en lugar fresco y seco, y preferiblemente a una temperatura entre 7-12°C.
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	Guardar cerrado

## 12. Reglamentos aplicable

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto alimenticios

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y sus modificaciones Reglamento (CE) nº 149/2008

Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento nº 834/2007, del Consejo, de 28 de Junio de 2007, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios alimentarios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

## 13. Certificaciones



ES-ECO-025-NA  
Agricultura UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.

Pol. Los Cabezos S/N - 31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

<b>14. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en materia de alérgenos, etiquetado, información nutricional, etc... y sus modificaciones.</b>	<b>Presencia en el producto</b>	<b>Posibilidad de contaminación cruzada</b>
<b>Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):</b> Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	SI
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</b>	NO	NO
<b>Huevos y productos a base de huevo.</b>	NO	NO
<b>Pescado y productos a base de pescado (2):</b>	NO	NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</b>	NO	SI
<b>Soja y productos a base de soja (3):</b>	NO	SI
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):</b>	NO	NO
<b>Frutos de cáscara y derivados (5):</b> Almendras (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch] Nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), Alféncigos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia teri)	SI	SI
<b>Apio y productos derivados.</b>	NO	NO
<b>Mostaza y productos derivados.</b>	NO	NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</b>	NO	SI
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO 2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante</b>	NO	NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces.</b>	NO	NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos.</b>	NO	NO
<p>(1) - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(*); b) Maltodextrinas a base de trigo(*); c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p> <p>(2) - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino</p> <p>(3) - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(*); b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</p> <p>(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol</p> <p>(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p>		
<b>Fecha:</b> 11/07/2018	<b>Aprobado por:</b>	
		