

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 148
	OREJONES DE ALBARICOQUE	10/07/2018	



1. Descripción			
OREJÓN DE ALBARICOQUE DESECADO/DESHIDRATADO ECOLÓGICO Nombre botánico: Prunus armeniaca L.			
2. Ingredientes			
Albaricoques desecados*. * Procedente de cultivo ecológico.			
3. Formatos			
Caja 12,5 KG	Bolsa 700 gr	Bolsa 200gr	
4. Alérgenos			
Caja 12,5 KG	Ausencia según reglamento CE 1169/2011		
Bolsa 700-200gr	Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos, cacahuete y soja.		
5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)			
Valor energético	1171,52/280 kj/kcal		
Grasas	0 gr		
de las cuales saturadas	0 gr		
Hidratos de carbono	65 gr		
de los cuáles azúcares	40 gr		
Fibra alimentaria	5 gr		
Proteínas	2,5 gr		
Sal	0 mgr		
6. Formatos / EAN13			
Caja 12,5 Kg	-		
Bolsa 700 gr	8437009712665		
Bolsa 200 gr	8437012886575		
7. OGM's			
Esta libre de OGM's según los Reglamenteo (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003			
8. IRRADIACION			
Producto no tratado con irradiación.			
9. Características organolépticas			
Forma:	Característica de la variedad		
Color :	Color marrón		
Sabor/ olor:	Aroma fresco y sabor dulce.		
10. Características Físicas/Químicas/Microbiológicas			
Fuera de calibre:	≤ 10%	Salmonella:	Ausencia/25g
		E.coli:	< 10 ufc/g
Dañados:	< 10%	Metales pesados: De acuerdo con la normativa de la UE.	
Insectación(VIVO):	Ausencia	Residuos(LMR): De acuerdo con la normativa de la UE.	
11. Información complementaria y Almacenamiento			
Origen:	Turquía. Agricultura no UE		
Invasado:	La caja de 12,5 kg en bolsa transparente con etiqueta adhesiva. El paquete de 700 gr en film serigrafiado y el de 200 gr en film transparente con etiqueta adhesiva.		
Vida útil:	12-24 meses desde su envasado.		
Uso al que se destina:	Alimentación. Consumo en crudo o como ingrediente en confitería.		
Población de destino:	Público en general.		
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco y seco, y preferiblemente a una temperatura menor de 15°C.		
Condiciones una vez abierto :	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 productos 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) nº 1831/2003 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 no UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestión medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.

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

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

14. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada	
		Caja 12,5 kg	Bolsa 700-200 gr
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1): . Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	SI
Soja y productos a base de soja (3):	NO	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5): Almendras (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), Alfónigos o Pistachos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia ternifolia)	NO	NO	SI
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 ...	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO	NO
(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			
(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			
(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			
(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol			
(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas			
Fecha: 10/07/2018	Aprobado por:		