



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

PIÑÓN TOSTADO NACIONAL

REVISIÓN: 8
FECHA: 21-02-2020

PÁGINA: 1 / 2

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Piñón tostado.

INGREDIENTES

Piñón natural.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Producto obtenido por tostado del piñón para eliminar los restos de cáscaras y polvo del piñón y el tostado del mismo. Detección de metales, envasado y etiquetado del mismo.

ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad %:	1%
Grasa %:	56,2%
Proteínas %:	24%
Cenizas %:	2,8%

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Aflatoxinas B1*	< 2 p.p.b.
Suma de Aflatoxinas B1, B2, G1, G2*	< 4 p.p.b.
Escherichia Coli	Ausencia /g
Salmonella	Ausencia/25 g
Mohos y levaduras	< 10 ² ufc/g
Listeria Monocytogenes	< 10 ² ufc/g

*De acuerdo con lo establecido en Reglamento CE 1831/2003, modificado por el Reglamento 165/2010.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Piñón tostado
SABOR	Piñón tostado
OLOR	Piñón tostado

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	619 kcal (2566 kJ)
Grasa total	49 g
De las cuales saturadas	4,7 g
Hidratos de carbono	2,2 g
de los cuales azúcares	2 g
Proteínas	40 g
Sal	0,02 g

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

Los ingredientes de este producto no contienen O.M.G. ni son derivados de otros productos que hayan sido modificados genéticamente.

DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Industria Alimentaria. No destinado especialmente a población de riesgo.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

Consumir preferentemente antes de 10 meses de su fecha de fabricación.

ENVASADO

Detección de Metales.
En bolsas al vacío de 2 ó 5 kg.
Envases de plástico aptos para alimentación.

ETIQUETADO

Irán una etiqueta en cada envase especificando:

Denominación del producto
Peso Neto
Fecha de consumo preferentemente
Relación de ingredientes
Nº de lote (Fecha de fabricación invertida)
R.G.S.E.A.A.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Conservar en temperatura de refrigeración.

MODO DE EMPLEO

Se consume directamente y/o como uso en cocina: Pastelería.

REGISTRO SANITARIO

R.G.S.E.A.A. 21.17623/A

ELABORADO POR:

FECHA: 21-02-2020

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 21-02-2020



Coloma García Artesanos

TURRONES Y DULCES

MANUAL DE ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS TERMINADOS

PIÑÓN TOSTADO NACIONAL

REVISIÓN: 8

FECHA: 21-02-2020

PÁGINA: 2 / 2

LISTA DE ALÉRGENOS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
Gluten o cereales que contienen gluten		X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X		
Huevos y productos a base de huevos		X		
Pescado y productos a base de pescado		X		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X		
Soja y productos a base de soja		X		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X		
Frutos de cáscara			X	Posibles trazas de frutos secos de cáscara
Apio y productos derivados		X		
Mostaza y productos derivados		X		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .		X		
Altramuces y productos a base de altramuces		X		
Moluscos y productos a base de moluscos		X		

OTRAS SUSTANCIAS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	NO	TRAZAS	
Carne de vacuno		X		
Carne de cerdo		X		
Carne de pollo		X		
Gelatina		X		
Sacarosa		X		
Fructosa		X		
Maíz		X		
Levadura		X		
Legumbres		X		
Fenilalanina		X		
Glutamato (E-620 a E-625)		X		
Ácido benzoico		X		
p-Hidroxibenzoato (E-214 a E-219)		X		
Tartrazina (E-102)		X		
BHA/BHT (E-320 E-321)		X		
Amarillo Ocaso FCF (E-110)		X		
Amarillo anaranjado S (E-110)		X		
Amaranto (E-123)		X		
Rojo cochinilla A (E-124)		X		
Canela		X		
Vainilla		X		
Cilantro		X		
OMG		X		

ELABORADO POR:

FECHA: 21-02-2020

DEPARTAMENTO DE CALIDAD

FECHA: 21-02-2020