DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Piñón tostado.

INGREDIENTES
Piñón natural.

PROCESO DE ELABORACIÓN
Producto obtenido por el tamizado 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 1881/2006, modificado por el Reglamento 165/2010.*

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	Piñón tostado
SABOR	Piñón tostado
OLOR	Piñón tostado

VALORES NUTRICIONALES POR 100 G:

Valor energético	**705 kcal** (2912 kJ)
Grasa total	**65 g**
De las cuales saturadas	9,1 g
Hidratos de carbono	**4,7 g**
de los cuales azúcares	3 g
Proteínas	**23 g**
Sal	**0,03 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
Irá 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:	**DEPARTAMENTO DE CALIDAD**
FECHA: 21-02-2020	***FECHA: 21-02-2020***

LISTA DE ALÉRGENOS				
	CONTENIDO EN EL PRODUCTO			POR FAVOR, ESPECIFIQUE EL ORIGEN DEL ALÉRGENO
	SI	N	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		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		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:	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
FECHA: 21-02-2020	FECHA: 21-02-2020