

 LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.	Ficha del producto NUECES MONDADAS 20%	ID: F-19.1
		Edición: 16 Fecha edición: 23/05/2024 Fecha revisión: 18/06/2025
		Página 1 de 5

PRODUCTO	NUEZ MONDADA													
Variedad	Nueces de la mayor calidad obtenidas naturalmente de la variedad Chandler.													
Nombre botánico	Juglans regia													
Tipo	MITADES Y TROZOS de color claro													
Denominación comercial del producto	NUEZ MONDADA 20% Chandler													
Ingredientes	Nueces mondadas													
OMG	producto libre de modificación genética directa o indirectamente.													
Irradiación	Producto no tratado con irradiación													
Composición nutricional (por cada 100 g de producto):														
<table><tr><td>Valor energético: 2477 KJ</td><td>Azúcares : 1,3 g</td></tr><tr><td>Valor energetico : 595 Kcal</td><td>Sal : 0,0075 g</td></tr><tr><td>Grasa 63,28 g</td><td>Fibra alimentaria : 5,2 g</td></tr><tr><td>Ácidos grasos saturados: 7,42 g</td><td>Proteína : 14 g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono : 3,3 g</td><td></td></tr></table>			Valor energético: 2477 KJ	Azúcares : 1,3 g	Valor energetico : 595 Kcal	Sal : 0,0075 g	Grasa 63,28 g	Fibra alimentaria : 5,2 g	Ácidos grasos saturados: 7,42 g	Proteína : 14 g	Hidratos de carbono : 3,3 g			
Valor energético: 2477 KJ	Azúcares : 1,3 g													
Valor energetico : 595 Kcal	Sal : 0,0075 g													
Grasa 63,28 g	Fibra alimentaria : 5,2 g													
Ácidos grasos saturados: 7,42 g	Proteína : 14 g													
Hidratos de carbono : 3,3 g														
Fuente: Bedca y Cigual														
Origen de los ingredientes:	USA													
Características biológicas, químicas y físicas	Características Químicas													
	Humedad	≤ 4.3%												
	I. peróxido (meq/kg)	≤ 3												
	Acidez de la grasa (%)	≤ 1,5												
	Aflatoxinas totales totales	<4ppb según Reglamento 2023/915												
	Aflatoxina B1	<2ppb según Reglamento 2023/915												
	Límite máximo de residuos	según reglamento 396/2005												
	Metales pesados	según reglamento 2023/915												
	Características Físicas													
	Calibre	≥ 20 % mitades												
	Daños serios	< 2 %												
	Insectación (vivo)	Ausencia												
	Defectos	<5 %												
	Materias extrañas	< 0,05 %												
	Características microbiológicas													
	E. coli (ufc/g)	< 100												
	Salmonella sp. (/ 25g)	No detectado												
	Listeria (ufc/25g)	No detectado												
PRESENTACIONES														
Nombre comercial	Peso en Kg	Tipo envasado	Material envasado	Etiqueta¹	Presentación									
NUEZ MONDADA 20% Chandler	11,34 kg	Bolsa, caja	Polietileno Cartón											
CARACTERÍSTICAS CAJA														
Medidas		Peso bruto (Kg)		Peso neto (Kg)										
				11,34 kg										
CARACTERÍSTICAS PALET														
Medidas	Cajas por nivel	Nº de niveles	Nº cajas por palet	Altura del palet (mm)	Peso del palet (Kg)									
Método de embalaje y distribución	Caja de cartón conteniendo bolsa de polietileno con 11,340 kg de producto con vacío o a granel.													



¹ Adjuntar como anexo copia de la etiqueta

 LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.	Ficha del producto NUECES MONDADAS 20%	ID: F-19.1 Edición: 16 Fecha edición: 23/05/2024 Fecha revisión: 18/06/2025 Página 2 de 5
--	---	---

ETIQUETADO:	Etiqueta en el envase con nombre y tipo de producto, peso, fecha de consumo preferente y lote.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar alejado de la luz directa del sol, del agua de lluvia, de olores fuertes, protegido del ataque de roedores e insectos.
Condiciones de transporte	Evitar las altas temperaturas en el transporte o que fluctúe durante el transporte. El vehículo estará limpio y exento de plagas. Conservar en lugar fresco y seco
Destino final previsto	Uso habitual como aperitivo y para platos salados y dulces
Población destino	Población en general, excepto población con alergia a la nuez. Desaconsejado a niños menores de 5 años.
Loteado	Año en curso más número de expediente.
Información sobre vida útil (Caducidad)	18 meses si se conserva adecuadamente en lugar fresco y seco.
Modo de empleo	Consumo directo



LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

NUECES MONDADAS 20%

ID: F-19.1

Edición: 16

Fecha edición: 23/05/2024

Fecha revisión: 18/06/2025

Página 3 de 5

Reglamentación aplicable

Higiene de los alimentos

El [Reglamento \(CE\) n° 178/2002](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece el marco de regulación de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria.

"Paquete de higiene", entre las que se incluyen el [Reglamento \(CE\) n° 852/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el [Reglamento \(CE\) n° 853/2004](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como el Reglamento (CE) n° 854/2004 y el Reglamento (CE) n° 882/2004, actualmente derogados por el [Reglamento \(UE\) 2017/625](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) n° 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n° 854/2004 y 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y 854/2004.

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Así, el Real Decreto 640/2006 ha sido derogado y, desde el 11 de diciembre de 2020, es de aplicación el Real Decreto 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

APPCC

Reglamento (CE) 852/2004, de EL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativa a la higiene de los productos alimenticios, establece en su Artículo 5, 1. la obligación que tiene la empresa alimentaria. Ésta deberá crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

Trazabilidad

La trazabilidad, definida en el [Reglamento 178/2002](#) como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso o un ingrediente, reviste una importancia decisiva para la protección de los consumidores.

Transporte

ORDEN ITC/3701/2006, de 22 de noviembre, por la que se regula el control metrológico del Estado de los registradores de temperatura y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada (B.O.E..06.12.2006)

Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones. (B.O.E. 16.03.2000)

Modificado por Real Decreto 380/2001, de 6 de abril (B.O.E. 21.04.01)

Etiquetado

Actualmente el Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor, exige a las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2% de la obligatoriedad de indicar la lista de ingredientes y la información nutricional (voluntariamente pueden indicar el valor energético).

Residuos

Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1540 de la Comisión de 22 de octubre de 2020 por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo a las semillas de sésamo originarias de la India.

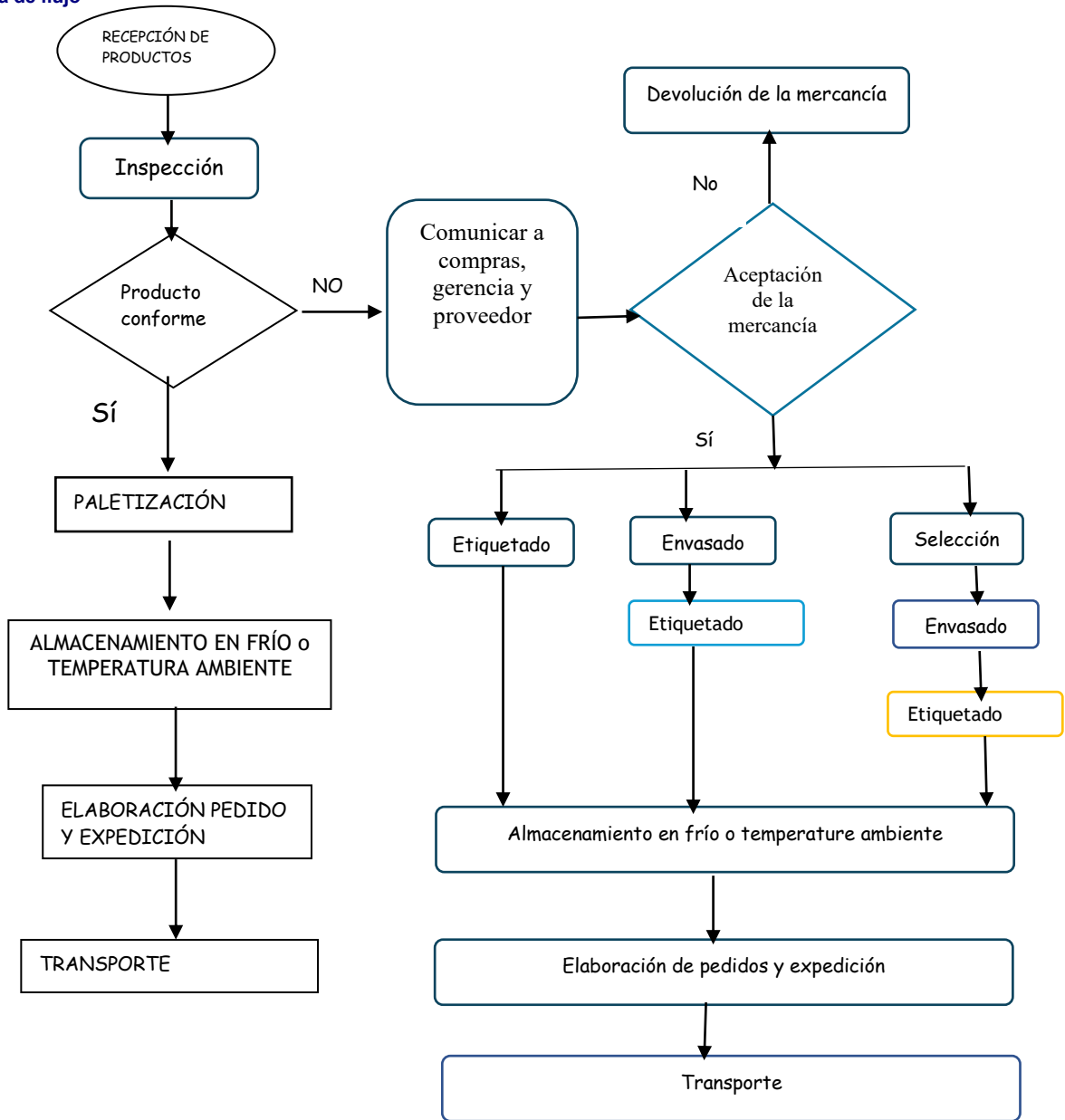
Reglamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, así como sus modificaciones posteriores.

Contaminantes

REGLAMENTO (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006.

Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos

Diagrama de flujo

Identificación de alérgenos

ALERGENO	PRESENCIA EN EL ARTICULO	PRESENCIA EN LA LINEA
Cereales	NO	NO
Crustáceos	NO	NO
Huevo	NO	NO
Pescado	NO	NO
Cacahuetes	NO	NO
Soja	NO	NO
Leche de vaca (incluye la lactosa)	NO	NO
Frutos de cascara:	SI	SI



LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

NUECES MONDADAS 20%

ID: F-19.1

Edición: 16

Fecha edición: 23/05/2024

Fecha revisión: 18/06/2025

Página 5 de 5

	nueces		
	Apio	NO	NO
	Mostaza	NO	NO
	Granos de sésamo	NO	NO
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	NO	NO
	Altramuces	NO	NO
	Moluscos	NO	NO

NOTA: La posible presencia de alergenosen nuestras instalaciones, en concreto en nuestro almacén, queda controlada mediante una correcta gestión de almacenamiento tanto en la materia prima como de producto terminado evitando la posibilidad de que haya una contaminación cruzada ya que los productos se almacenan en envase cerrados, separados en función de tipo de alergenosen e impidiendo que se puedan contaminar por vertidos.