PRODUCTO:	**Coco Desecado y Rallado**
Descripción del producto	Color blanco natural, sabor y olor dulce y agradable. Libre de sabor rancio, ahumado o ácido.
Denominación comercial del producto	**COCO RALLADO**
Nombre botánico	*Cocos nucifera*
Ingredientes	**Coco desecado 100%.**
OMG:	**Producto libre de modificación genética directa o indirectamente.**
Irradiación	**Producto no tratado con irradiación**



Composición nutricional (por cada 100 g de producto):

Valor energético	3117,08 KJ	**Azúcar**	7 g
Grasa	65 g	**Fibra alimentaria**	16 g
Acidos grasos saturados	57 g	**Proteínas**	9 g
Carbohidratos	23 g	**Sal**	0.225 g

Origen de los ingredientes: SRI LANKA

Características biológicas, químicas y físicas

Características Químicas

Humedad	≤ 3 %
Acidez (á. láurico)	≤ 0.3 %
Contenido de grasa	65% ± 5%
Aflatoxinas	según Reglamento 2023/915
Límite máximo de residuos	según reglamento 396/2005
Metales pesados	según reglamento 2023/915

Características Físicas

Materias Extrañas vegetales	< 1 %
Insectación (vivo)	Ausencia
TAMAÑO DE LAS PARTÍCULAS	No menos del 80 % pasa a través de un tamiz cuadrado de 1.40mm de lado, pero del cual un máximo del 20 % pasa a través de un tamiz cuadrado de 0.71mm de lado.

Características microbiológicas

E. coli (ufc/g)	< 100
Salmonella sp. (/ 25g)	No detectado
Listeria (/ 25g)	No detectado

PRESENTACIÓNES

Nombre comercial	Peso en kg	Tipo envasado	Material envasado	Etiqueta[1]	Presentación
COCO RALLADO	5kg ,25 kg	Saco Bolsa	Plástico Papel	Nombre del producto, peso neto, origen, fecha de fabricación y fecha de consumo preferente.	

CARACTERÍSTICAS CAJA

Medidas	Peso bruto (Kg)	Peso neto (Kg)
		5,25 kg

CARACTERÍSTICAS PALET

Medidas	Cajas por nivel	Nº de niveles	Nº cajas por palet	Altura del palet (mm)	Peso del palet (Kg)

[1] Adjuntar como anexo copia de la etiqueta

Método de embalaje y distribución	**Bolsa de poliuretano envuelta por saco de papel de tres capas conteniendo 5 ó 25 kg de producto.**
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 en fresco.**
Población destino	Población en general, excepto población con sensibilidad al coco.
Loteado	**Año en curso más número de expediente**
Información sobre vida útil (Caducidad)	**12-24 meses manteniendo las condiciones de almacenamiento.**
Modo de empleo	**Consumir directamente**

Reglamentación aplicable

Higiene de los alimentos
El Reglamento (CE) nº 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) nº 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) nº 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) nº 854/2004 y el Reglamento (CE) nº 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) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 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) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 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) Nº 1169/2011, sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor, exime 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.

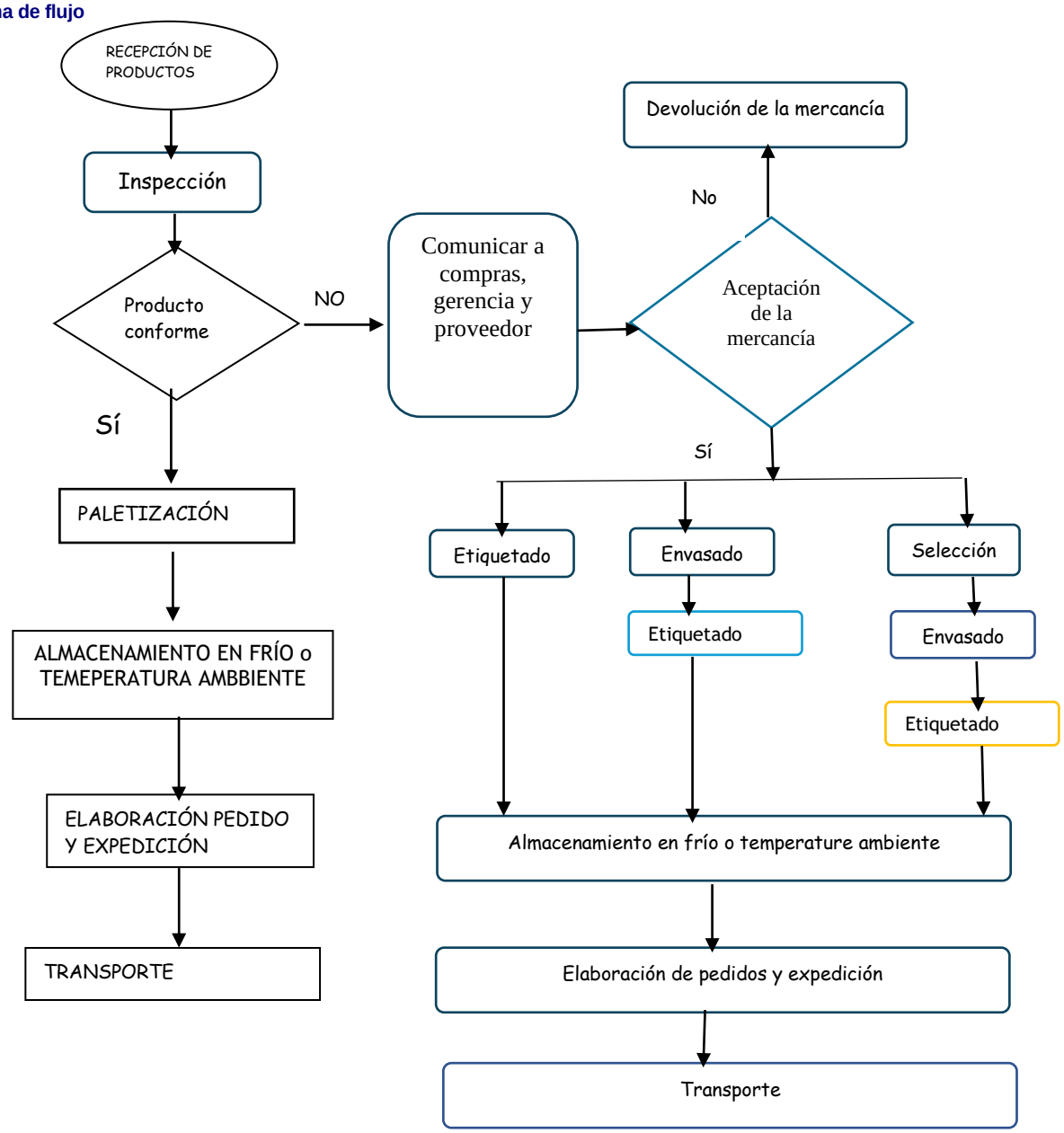
Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) 2021/1323 DE LA COMISIÓN de 10 de agosto de 2021 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) 2022/1364 DE LA COMISIÓN de 4 de agosto de 2022 por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido cianhídrico en determinados 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	NO	NO
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 alergenos en 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 alergenos e impidiendo que se puedan contaminar por vertidos.