



LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

ID: F-19.1

Edición: 11

Fecha edición: 17/06/2025

Fecha revisión: 17/06/2025

Página 1 de 5

PRODUCTO	NUEZ MONDADA MITADES	
Variedad	Chandler	
Nombre botánico	<i>Juglans regia</i>	
Tipo	MITADES CLARAS	
Denominación comercial del producto	NUEZ MONDADA 80% MITADES Chandler	
Ingredientes	Nueces mondadas mitades	
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: 2477 KJ	Hidratos de carbono : 3,3 g
Valor energético: 595 Kcal	Azucares : 1.3 g
Grasas: 63,28 g	Sal : 0,0075 g
Acidos grasos saturados : 7,42 g	Fibra alimentaria : 5,2 g
	Proteínas : 14 g

Fuente Bedca y Cigual.

Origen de los ingredientes:	USA	
Características biológicas, químicas y físicas	<u>Características Químicas</u>	
	Humedad	≤ 4.3%
	I. peróxido (meq/kg)	≤ 3
	Acidez de la grasa (%)	≤ 2
	Aflatoxinas totales (B1+G1+B2+G2)	según Reglamento 2023/915
	Aflatoxina B1	según Reglamento 2023/915
	Límite máximo de residuos	según reglamento 396/2005
	Metales pesados	según reglamento 2023/915
	<u>Características Físicas</u>	
	Calibre	≥ 80 % mitades
	Daños serios	< 2 %
	Materias extrañas vegetales	< 0,05 %
	Insectación (vivo)	Ausencia
	Defectos	< 5 %
	<u>Características microbiológicas</u>	
	E. coli (ufc/g)	< 100
	Salmonella sp. (/ 25g)	No detectado
	Listeria / 25g)	No detectado

PRESENTACIONES

Nombre comercial	Peso en gramos	Tipo envasado	Material envasado	Etiqueta ¹	Presentación
NUEZ MONDADA 80% Chandler	10 kg	Bolsa de polietileno con vacío o a granel y en la caja de cartón.	Plástico Cartón		

CARACTERÍSTICAS CAJA

¹ Adjuntar como anexo copia de la etiqueta



LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

ID: F-19.1

Edición: 11

Fecha edición: 17/06/2025

Fecha revisión: 17/06/2025

Página 2 de 5

<u>Medidas</u>		<u>Peso bruto (Kg)</u>			<u>Peso neto (Kg)</u>
					10 kg
CARACTERÍSTICAS PALET					
<u>Medidas</u>	<u>Cajas por nivel</u>	<u>Nº de niveles</u>	<u>Nº cajas por palet</u>	<u>Altura del palet (mm)</u>	<u>Peso del palet (Kg)</u>
Método de embalaje y distribución	Caja de cartón conteniendo bolsa de polietileno con 10 kg de producto con vacío o a granel.				
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 sensibilidad 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

ID: F-19.1

Edición: 11

Fecha edición: 17/06/2025

Fecha revisión: 17/06/2025

Página 3 de 5

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 \(UE\) 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.

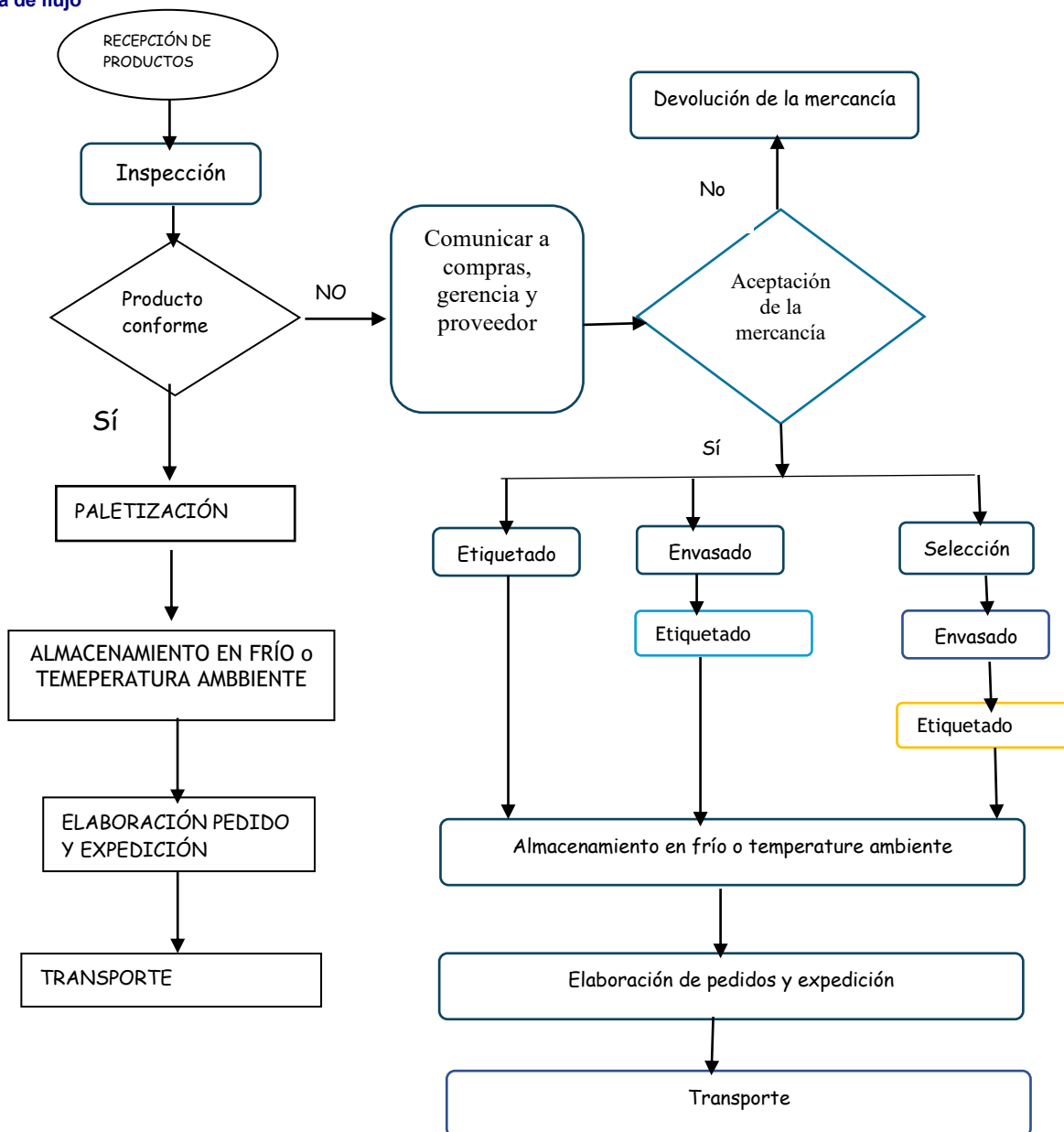
[Reglamento \(CE\) nº 396/2005](#) del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, así como sus modificaciones posteriores.

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



LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

ID: F-19.1

Edición: 11

Fecha edición: 17/06/2025

Fecha revisión: 17/06/2025

Página 5 de 5

	Soja	NO	NO
	Leche de vaca (incluye la lactosa)	NO	NO
	Frutos de cascara: nueces	SÍ	SI
	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 alérgenos 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 alérgenos e impidiendo que se puedan contaminar por vertidos.