

ARTESANÍAS IJONENCAS	FICHA TÉCNICA NUECES CARAMELIZADAS	FT18-4 Fecha: 10/10/25 Página 1 de 2
---------------------------------	---	--

DESCRIPCIÓN:

Nueces bañadas en jarabe de azúcares y fritas en aceite de girasol.

INGREDIENTES: **NUECES**, aceite refinado de girasol, azúcar, miel y canela.

Puede contener trazas de otros **FRUTOS DE CÁSCARA**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Textura: Crujiente y blanda en su interior

Color: Amarillo ocre

Sabor y Aroma: Dulce, aroma a nuez y canela. Sin sabores u olores extraños.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Determinación	Valor medio y tolerancia
Humedad	< 3 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Valores límites
Mohos y Levaduras	Máximo 500 ufc/g
Enterobacterias totales	Máximo 100 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Máximo 100 ufc/g
<i>Salmonella spp</i>	Ausencia/25 g

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g	
Valor energético:	2883 kJ / 697 kcal
Grasas:	63 g
De las cuales saturadas:	5,9 g
Hidratos de carbono:	16 g
De los cuales azúcares:	14 g
Proteínas:	14 g
Sal:	0,05 g

ENVASADO, PRESENTACIÓN

Botes de 600 g de contenido neto. Otras presentaciones a consultar

Etiquetado según Reglamento UE 1169/2011 relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Mantener en lugar fresco y seco en envase cerrado. Consumir preferentemente antes de 6 meses desde la fecha de fabricación. Una vez abierto consumir en 14 días.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios

Reglamento CE 1333/2008 relativo a los aditivos alimentarios

Reglamento CE 2073/2005 y modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos en alimentos

Reglamento UE 915/2023 y modificaciones, relativo a los contaminantes en alimentos

Reglamento CE 396/2005 y modificaciones, relativo a los LMR de plaguicidas en alimentos

Revisado y aprobado:

ARTESANÍAS JIJONENCAS	FICHA TÉCNICA NUECES CARAMELIZADAS	FT18-4 Fecha: 10/10/25 Página 2 de 2
----------------------------------	---	--

ESTATUS OGM

Este producto y/o sus ingredientes no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento CE 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. La eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no superaría los valores establecidos en el Reglamento antes citado.

Por tanto, no le aplica el Reglamento CE 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a su trazabilidad

ALÉRGENOS PRESENTES. Según Anexo II del Reglamento UE 1169/2011

ALÉRGENOS	Presencia	Observaciones
Cereales que contengan gluten / derivados	-	
Crustáceos / derivados	-	
Huevos / derivados	-	
Pescado / derivados	-	
Cacahuetes / derivados	-	
Soja / derivados	-	
Leche / derivados (incluida la lactosa)	-	
Frutos de cáscara / derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia)	+ T	Presencia de NUECES Trazas de otros FRUTOS SECOS
Apio / derivados	-	
Mostaza / derivados	-	
Granos de sésamo / derivados	-	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos > 10 ppm	-	
Altramuces y productos derivados	-	
Moluscos y derivados	-	

+: El alérgeno esta presente. **—** : El alérgeno no esta presente. **T**: Puede haber trazas del alérgeno

Revisado y aprobado:
