



## FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

REV:06

Fecha revisión:  
14/03/2024

### CACAHUETE CÁSCARA CRUDO

Pag 1/2

DENOMINACIÓN COMERCIAL	CACAHUETE CASCARA CRUDO	
INGREDIENTES	CACAHUETE cascara.	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Recepción y almacenamiento de m.p., envasado y almacenamiento.	
OIRGEN	China, Egipto, Brasil.. ect ( fuera de la UE)	
	ENVASADO	GRANEL
	Bolsas de polipropileno termoselladas con peso neto de 1kg sin MAP Producto sometido a control por detector de metales	Sacos 20 kg o big bag 600 kg. De polipropileno.
ALERGENOS	Contiene CACAHUETE Puede contener trazas de soja, sésamo, sulfitos, leche y otros frutos secos de cáscara	Contiene CACAHUETE
SISTEMA DE LOTEADO	xyzzpp: xx es la semana del año, y es el día de la semana, zz es la última cifra del año en curso y pp es el código del producto	Lote de origen de proveedor
DURACIÓN DE VIDA DEL PRODUCTO	12 Meses desde la fecha de envasado	12-24 meses según proveedor
ETIQUETADO	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Reglamento (UE) 1169/2011	
OMG	Producto no genéticamente modificado de acuerdo a los Reglamentos (CE) nº1829/2003 y nº 1830/2003.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo	
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO	Consumidor final. Producto sometido a un posterior proceso o como ingrediente alimentario. Pelar antes de usar; no ingerir las cáscaras. Especial cuidado para los niños por su tamaño y para la población que presenta alergia a la misma o trazas de alergenos declarados.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor	Propia del producto
	Color	Cáscara marrón claro. Piel roja-marrón. Fruto interior beige
	Sabor y textura	Propio del producto. Característica, firme. No quebradizo ni esponjoso
	Forma y aspecto	Granos uniformes
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES Y CONTAMINANTES	Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
	Aflatoxinas	B1 <2 µg/Kg B1+B2+G1+G2 <4 µg/Kg
VALORES NUTRICIONALES	Valores medios por cada 100 g de producto	
Valor energético (kJ/kcal)	2356/563	
Grasas (g)	44.3	
De las cuales saturadas (g)	9	
Hidratos de carbono (g)	21.7	
De los cuales azúcares (g)	2.7	
Proteínas (g)	24.8	
Sal (g)	0.01	

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>	REV:06
		Fecha revisión: 14/03/2024
<b>CACAHUETE CÁSCARA CRUDO</b>		Pag 2/2

## LEGISLACIÓN

- **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 1830/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
- **Reglamento (CE) No 1829/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- **REGLAMENTO (UE) 2023/915** DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinado contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006
- **Reglamento (UE) No. 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.
- **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 y posteriores modificaciones.
- **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.
- **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 y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

REVISADO POR  DEPARTAMENTO CALIDAD	APROBADO POR  DEPARTAMENTO CALIDAD
--	--