

1) Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial.

Producto de aperitivo horneado con sabor a salchichón

2) Marca comercial

Alba

3) Formato

Envase metalizado de polipropileno

4) Lista de ingredientes

harina de **TRIGO** , aceite de girasol , harina de maiz , salvado de **TRIGO** , azúcar , sal , suero de **LECHE** en polvo , aromas (**LECHE** y **LACTOSA**), potenciadores del sabor: glutamato de monosodio , guanilato disódico , inosinato sódico , pimentón , cebolla , ajo , especias , plantas aromáticas , colorante: extracto de pimentón

Puede contener : **cacahuete, soja, frutos de cáscara.**

Envasado en atmosfera protectora

Producto libre de organismos modificados genéticamente

5) Información nutricional

	100g	
Valor energético	1868	kJ
	444	kcal
Grasas	14	g
de las cuales saturadas	1,7	g
Hidratos de carbono	69	g
de los cuales azúcares	3,4	g
Fibra alimentaria	4,2	g
Proteínas	7,7	g
Sal	2.3	g

6) Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

7) Modo de empleo. Advertencias por mal uso

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

8) Población destino del producto.

NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS. Las personas alérgicas deben consultar el etiquetado antes del consumo.

9) Periodo de caducidad. Principio de vida.

Según Estudio de Envejecimiento de Productos Terminados: 7 MESES DE DURACIÓN MÍNIMA, envase cerrado. Ej.: 25.06.11 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

10) Lote

Ej.: L 02B df K . L: Identificación del lote; 02: semana de fabricación; B: día de fabricación; df: máquina de envasado; K: hora de envasado.

11) Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.

12) Parámetros de calidad.

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS
FISICOS			
Humedad	%	1	< 5
QUIMICOS			
MICOTOXINAS			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Zearalenona	µg/kg		50
DON	µg/kg		500
Ocratoxina A	µg/kg		3
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
MICROBIOLÓGICOS			
Aerobios Mesofilos	ufc/g		< 100 000
Mohos y levaduras	ufc/g		< 100
Enterobacterias totales	ufc/g		< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g		< 10
Salmonella	ufc/25g		Ausencia
Listeria	ufc/25g		Ausencia
SENSORIALES			

Aspecto, textura, color, sabor agradable y característico del producto.
Ausencia de olor / sabor rancio.
Ausencia de cuerpos extraños

13. Declaración de alérgenos.

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta		Nombre específico del ingrediente
	SI	NO	SI	NO	
Cereales con gluten	X			X	Harina de trigo, salvado de trigo
Leche y derivados	X			X	Leche, suero de leche y lactosa
Cacahuetes		X	X		
Soja		X	X		
Frutos de cáscara		X	X		
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		X	
Pescado		X		X	
Huevo		X		X	
Crustáceo		X		X	
Moluscos		X		X	
Altramuces		X		X	
Sulfitos		X		X	

Tienen establecido un **Programa de Control de Alérgenos** en la planta

SI NO

14. Registro Sanitario y Certificados

RSI	26.04052/V
IFS	34152
BRC	1241561
ISO 9001	ER-0298/2012