

## DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Nuez china

## COMPOSICION CUALITATIVA

Nuez

## DESCRIPCION DEL PROCESADO

Fruto ovoide del nogal (Juglans Regia), descascarado y posteriormente clasificado. 100% fruto del nogal. No contiene ingredientes o aditivos. Según el color y el calibre de los granos podemos encontrar diferentes calidades..

## PRESENTACION Y CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

|                          | Mitades claras                                                                        | 20 % Mitades claras                                                                                | Cuartos claros                                                                                   | Trozos claros                                                        | Trocitos claros                                                                                                                |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tamaño                   | - Min. 80 %<br>mitades claras<br>- Max. 20 %<br>cuartos claros                        | - Min. 20 %<br>mitades claras<br>- Aprox. 50 %<br>cuartos claros<br>- Aprox. 30 %<br>trozos claros | - Min. 20 %<br>mitades claras<br>- Aprox. 50<br>cuartos claros<br>- Aprox. 30 %<br>trozos claros | - Piezas claras 8-17<br>mm > 96 %<br>- Piezas claras 2-8<br>mm < 4 % | - Piezas claras 4-8<br>mm > 90 %<br>- Piezas claras de<br>menos de 4 mm<br>< 5%<br>- Piezas claras de<br>menos de 8 mm<br>< 5% |
| Color                    | Claro: 90 % ; otro color: 10 %                                                        |                                                                                                    |                                                                                                  |                                                                      |                                                                                                                                |
| Textura<br>Sabor<br>Olor | Comestible, con agradable gusto y aroma, libre de sabores extraños, rancidez o amargo |                                                                                                    |                                                                                                  |                                                                      |                                                                                                                                |

## ENVASADO

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| Tipo de envase      | Bolsa en caja                   |
| Material del envase | Polietileno/Cartón              |
| Cantidad contenida  | Bolsa al vacío en caja de 10 kg |

## ETIQUETADO NO DESTINADO A CONSUMIDOR FINAL

**Denominación de venta:** nuez china

**Cantidad neta:** kg (según formato)

**Fecha de duración mínima:** consumir preferentemente antes del fin de (indicación del mes y año mm/aaaa)

**Conservar en lugar fresco y seco**

**Identificación de la empresa:** EL VIEJO ALMENDRO, S.L. Ctra. A-333, km. 6 14814 Zamoranos (Córdoba) –

**Lote:** de origen

**Origen:** China

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo

## DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Como materia prima o auxiliar en pastelería y cocina, o uso directo en industria alimentaria.  
Especial cuidado en el consumo por niños debido a su tamaño.  
Especial cuidado en el consumo por personas alérgicas (contiene nuez)

## DESCRIPCION DEL NUMERO DE LOTE

Lote de origen establecido por el proveedor

## FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Doce meses

## LIMITES MICROBIOLOGICOS

Listeria monocytogenes < 100 ufc/g (n=5, c=0)  
Productos comercializados durante su vida útil, no susceptible de desarrollo de listeria monocytogenes

## LIMITES FISICO-QUIMICOS

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aflatoxina B1           | < 2 ppb                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 | < 4 ppb                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Humedad                 | Max 5%                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Materias extrañas       | Mitades claras: 0.001%<br>Cuartos claros: 0.01 %<br>20 % mitades claras: 0.01 %<br>Trozos claros: 0.1 %<br>Trocitos claros: 0.1 %                                                                                                                        |
| Pesticidas              | 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 |
| Melamina                | < 2.5 ppm REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones                                         |
| Actividad del agua (aw) | 0.55-0.8                                                                                                                                                                                                                                                 |

## INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Energía                 | 714 kcal |
| Grasa (g)               | 65.2     |
| Grasas trans (g)        | 0.0      |
| Grasa saturada (g)      | 6.1      |
| Hidratos de Carbono (g) | 13.7     |
| Azucares (g)            | 2.6      |
| Fibra alimentaria (g)   | 5.6      |
| Proteína (g)            | 15.2     |
| Sal (g)                 | 0.055    |

## DECLARACION DE ALERGENOS

|                                                                                                                                                                   | SI | NO | Alérgeno o ingrediente<br>(especificar en caso<br>afirmativo) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------|
| CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas                                                    |    | X  |                                                               |
| CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos                                                                                                                       |    | X  |                                                               |
| HUEVOS y productos a base de huevo                                                                                                                                |    | X  |                                                               |
| PESCADO y productos a base de pescado                                                                                                                             |    | X  |                                                               |
| CACAHUETE y productos a base de cacahuete                                                                                                                         |    | X  |                                                               |
| SOJA y productos a base de soja                                                                                                                                   |    | X  |                                                               |
| LECHE y sus derivados (incluida lactosa)                                                                                                                          |    | X  |                                                               |
| FRUTOS DE CASCARA:<br>Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados | X  |    | Nuez                                                          |
| APIO y productos derivados                                                                                                                                        |    | X  |                                                               |
| MOSTAZA y productos derivados                                                                                                                                     |    | X  |                                                               |
| GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo                                                                                                           |    | X  |                                                               |
| DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2                                                              |    | X  |                                                               |
| ALTRAMUCES y productos a base de altramuces                                                                                                                       |    | X  |                                                               |
| MOLUSCOS y productos a base de moluscos                                                                                                                           |    | X  |                                                               |

## DECLARACION DE NO MODIFICADO GENETICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

## LEGISLACION

- **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 (CE) no 1881/2006**, de 19 de Diciembre de 2006, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- **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) N° 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **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 y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo