

MANGO CRUJIENTE

Ficha Técnica de Producto

1. Detalles del Producto

Clasificación Legal: Alimento
 Suplemento nutricional
 Medicina / Fármaco
 Autorizado en la UE como Nuevo Alimento, con efecto desde: _____

Estacionalidad: Mayo - septiembre

Disponibilidad: Sujeta a planificación (6 - 10 semanas)

Descriptorios organolépticos:

Apariencia	Mango en tiras
Consistencia	Crujiente
Aroma	Delicado, a mango
Sabor	Intenso, a mango

Ingredientes / Origen:

(Completar el listado con todos los ingredientes de declaración obligatoria en el etiquetado, en orden descendente, el porcentaje en el momento del envasado [declaración cuantitativa de ingredientes] y el origen)

Ingrediente	Porcentaje	Origen	Método de Cultivo
Mango	100%	Méjico	Agricultura ecológica

Información nutricional e ingredientes:

X cálculo efectuado a partir de tablas nutricionales ⁽¹⁾

X determinado mediante análisis ⁽²⁾

Energía y macronutrientes ⁽¹⁾	100 g	Vitaminas ⁽²⁾	100 g	Minerales ⁽¹⁾	100g
Energía (kJ/kcal)	1455/347	Vitamina A (µg)	288.7	Hierro (mg)	7.0
		β-caroteno (µg)	1732	Calcio (mg)	117.4
Grasas (g)	1.2	Vitamina E (mg)		Magnesio (mg)	52.8
		Vitamina K (µg)		Cobre (mg)	0.6
de las cuales, saturadas (g)	0.3	Vitamina C (mg)	82	Manganeso (mg)	0.2
Hidratos de carbono (g)	78.7	Tiamina (mg)		Cromo (µg)	<0.1
		Riboflavina (mg)		Molibdeno (µg)	<0.1
de los cuales, azúcares (g)	76.9	Niacina (mg)		Potasio (mg)	880.6
Fibra alimentaria (g)	13.5	Vitamina B6 (mg)		Flúor (mg)	<0.1
		Ácido Fólico (µg)		Yodo (µg)	<0.1
Proteínas (g)	3.5	Vitamina B12 (µg)		Fósforo (mg)	129.2
		Biotina (µg)		Selenio (µg)	3.5
Sal (g)	0.03	Ácido pantoténico (mg)		Zinc (mg)	0.6

*Datos [] de propiedades v10

Declaración de alérgenos:

De acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011.

Sustancia / Producto que causa alergia o intolerancia	Presente como ingrediente (Sí/ No)	Posible contaminación (Sí / No)
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis L.</i>), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No

Declaración de alérgenos – información adicional:

Categoría	Presente como ingrediente (Sí/ No)	Posible Contaminación (Sí / No)
Arroz / Malta	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Gelatina	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Otras sustancias de procedencia animal	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Cerdo	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Vacuno	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Pollo	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Colorantes Naturales	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Colorantes Artificiales	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Conservantes	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Aroma natural	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Aroma artificial	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Edulcorante Artificial	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No
Azúcares añadidos	<input type="checkbox"/> Sí X No	<input type="checkbox"/> Sí X No

Fructosa	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No
Sal añadida	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input checked="" type="checkbox"/> No
Apto para vegetarianos	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
Apto para veganos	<input checked="" type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

Etiquetado Ecológico (Bio):

- No
 Sí Certificado actual

Entidad Certificadora:	CAAE
Número de Certificación Ecológica:	42/C-PR114
Código del Fabricante:	18343
Origen de las materias primas:	<input checked="" type="checkbox"/> Agricultura UE
	<input type="checkbox"/> Agricultura no UE
	<input type="checkbox"/> Agricultura UE/no UE

2. Producción

Temperatura más alta utilizada: 47°C	Considerando el proceso de producción global
Temperatura más baja utilizada: 10°C	Considerando el proceso de producción global
Conservación:	<input type="checkbox"/> .Pasteurización <input type="checkbox"/> Esterilización <input checked="" type="checkbox"/> Otros métodos: Descontaminación al vacío
Procedimientos de limpieza (superficies y equipos):	Agua con desincrustante alimentario a alta presión. Paso final con desinfectante alimentario en dilución adecuada.
Proceso de deshidratado:	Deshidratado suave: con aire a 45-47°C, en capas y flujo laminar.
Condiciones de envío (descripción):	Embalaje con barrera de triple capa. Palletizado A temperatura ambiente
Se incluye diagrama de flujo productivo:	<input type="checkbox"/> No <input checked="" type="checkbox"/> Sí

Fumigación con bromuro de metilo:	<input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí
Tratamiento con ácido cítrico:	<input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí
Ultracongelación:	<input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí a °C

3. Parámetros químicos y microbiológicos:

Parámetro microbiológico	Resultados	Método
Aerobios mesófilos	<L.Q.	Recuento en placa
Aerobios psicótrofos	Ausencia	Recuento en placa
Mohos y levaduras	Ausencia	Recuento en placa
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia en 25 g	Ausencia/Presencia
<i>Shigella</i>	Ausencia en 25 g	Ausencia/Presencia
<i>Listeria</i> spp.	Ausencia	Recuento en placa
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia	Recuento en placa

L.Q. : <15 UFC/g

Análisis actual: 1. Microbiología: disponible no disponible
2. Pesticidas disponible no disponible

4. Calidad

Vida útil y almacenaje:

Vida útil a la entrega:	12 meses
Vida útil (producto sin abrir):	24 meses (desde su producción)
Vida útil (una vez abierto):	Producto en paquete sellado: unos días. Producto fuera del paquete: unas horas en invierno, unos minutos en verano.
Recomendaciones de almacenamiento:	Lugar fresco y seco. Sellar o utilizar una vez abierto.
Características del nº de lote:	Se compone de la/s letra/s E ó NE seguido de un número: - La letra E, se utiliza para los productos Ecológicos. - La letra NE, se utiliza para los producto No Ecológicos. - El número identifica la orden de fabricación del envasado final del producto. A partir de él, se puede identificar la materia prima, el envase y el embalaje utilizado, así como la fecha y el personal encargado de la fabricación.

Certificaciones de Calidad:

Gestión de la Calidad / Higiene alimentaria: HACCP, ISO 9001, ISO 14001, BIOSIEGEL

Certificaciones en proceso: IFS, BRC

5. Declaraciones

- **Fabricado sin la intervención de mano de obra infantil**
- **Calidad "Raw food" (comida crudivegana)**
- **Proceso global de producción libre de productos de origen animal**
- **Sin gluten (< 20mg/kg)**
- **Sin azúcar añadido**
- **Sin sal añadida**
- **Sin aditivos**
- **Sin freír**
- **Sin liofilizar**

Información legal:	Confirmación del proveedor
<p>Declaración OMG Según el reglamento (CE) nº 834/2007 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, no se permite el uso de organismos modificados genéticamente (OMG) en ningún momento de su producción. El proveedor confirma por la presente que el producto es conforme a este reglamento y, por tanto, no contiene o se produce a partir de OMG.</p>	<p>X confirmado <input type="checkbox"/> no confirmado</p>
<p>Plaguicidas El producto cumple, como mínimo, con los límites legales establecidos para plaguicidas en el Reglamento (UE) Nº 396/2005.</p>	<p>X confirmado <input type="checkbox"/> no confirmado</p>
<p>Plagas y cuerpos extraños El producto no contiene restos de plagas o de cuerpos extraños de ningún tipo.</p>	<p>X confirmado <input type="checkbox"/> no confirmado</p>
<p>Conformidad de los materiales de embalaje El proveedor confirma que los materiales de embalaje cumplen con los requerimientos del reglamento (CE) nº1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos así como con el reglamento (UE) nº 10/2011 de la Comisión sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.</p>	<p>X confirmado <input type="checkbox"/> no confirmado</p>
<p>Declaración adicional Todos los productos deben estar marcados con el lote y la fecha de consumo preferente correspondientes.</p>	<p>X confirmado <input type="checkbox"/> no confirmado</p>

6. Embalaje y datos logísticos

6.1. Paquetes

Peso neto (por paquete)	26 g
Peso bruto (incl. paquete)	39 g

6.2. Cajas y pallets

Diez paquetes por caja	
Unidades por caja	10
Cajas por pallet	256
Dimensiones de la caja (largo x ancho x alto)	200 x 125 x 250 mm
Peso neto del pallet:	67 kg
Peso bruto del pallet:	119 kg
Dimensiones del pallet (largo x ancho x alto)	800 x 1200 x 2100 mm
Tipo de pallet	EURO (de madera)

Veinte paquetes por caja	
Unidades por caja	20
Cajas por pallet	128
Dimensiones de la caja (largo x ancho x alto)	300 x 200 x 250 mm
Peso neto del pallet:	67 kg
Peso bruto del pallet:	122 kg
Dimensiones del pallet (largo x ancho x alto)	800 x 1200 x 2100 mm
Tipo de pallet	EURO (wood made)

6.3 Datos del embalaje

Material	por unidad
Papel	135 g (cartón)
Aluminio	9 g (en bolsas auto-sellables ALU)
Plástico	50 g

Lugar:

Almería

Fecha:

17 de noviembre de 2016

Firma y Sello de la Compañía:



Versión	Descripción de la modificación	Fecha
00	Edición inicial	22/02/2012
01	Actualización de información	26/05/2014
02	Actualización de información tras análisis y cambio de formato	17/11/2016



Natural
Crunch