1.- DATOS DE CONTACTO.

NOMBRE	**ANACONDA FOODS SL**
DIRECCIÓN	**CALLE LOS YEBENES, 219**
LOCALIDAD/PROVINCIA	**28047, MADRID**
TELÉFONO / FAX	**+34 910 51 91 18**
E-MAIL	**hello@anacondafoods.com**
Nº REGISTRO SANITARIO	**40.070954/M**
TEL. DE CONTACTO	**+34 910 51 91 18**
PERSONA CONTACTO/CARGO	**Diana Gómez K - Project Manager**
CALIDAD	**Diana Gómez K - diana@anacondafoods.com**

2.- DATOS DE ETIQUETADO DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	PALOMITA DE MAIZ PROCEDENTE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA-Sweet and Salty
CÓDIGO EAN BOLSA	8437017627036
INGREDIENTES* *Procedente de agricultura ecológica	Maíz*, aceite de oliva virgen extra (22%) *, azúcar de caña*, azúcar moreno de caña* y sal marina.
DECLARACIÓN DE ALERGENOS.	LIBRE DE ALÉRGENOS
DECLARACIONES OBLIGATORIAS.	ENVASADO EN ATMOSFERA PROTECTORA
ORIGEN	UE/no UE
CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO
FORMATO	Bolsa de 30 g
MARCADO DE LOTE	SSDD (siendo SS la semana correlativa del año y DD el día de la semana que corresponda en el calendario). Ej.- lunes 8 de Noviembre de 2010 – Lote: 4508 (semana 45 día 8)
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	240 días
CADUCIDAD (LEYENDA)	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-AA
CIF.	A42146399
RSI.	26.05479/SO

4.- OGM.

¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM?	NO

5.- ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO.

ESPECIFICACIONES FÍSICO – QUÍMICAS		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	**VALOR NORMAL/ TOLERANCIA**	**MICROORGANISMO**	**VALOR NORMAL/ TOLERANCIA**
Humedad	≤ 5%	*Enterobacterias*	≤ 10^2
Sal	≤ 5%	*Salmonella*	Ausencia en 25 g
Cadmio	≤ 0.1 ppm	*Listeria monocytogenes*	Ausencia en 25 g
Plomo	≤ 1 ppm	*Ocratoxinas*	≤ 3.0 µg/kg
Mercurio	≤ 0.01 ppm	*Aflatoxina B_1 y* Aflatoxinas B_1+ B_2+ G_1+ G_2	≤10.0 µg/kg

❖ **CARACTERISTICAS NUTRICIONALES TIPO por 100 gramos de producto:**

VALOR ENERGÉTICO		479 kcal / 2004 KJ
GRASAS		22,3 g
De las cuales:	**SATURADAS**	3,7 g
HIDRATOS DE CARBONO		62,2 g
De los cuales:	**AZÚCARES**	33,2 g
FIBRA		4,6 g
PROTEÍNAS		5 g
SAL		1,39 g
Otras consideraciones: **GLUTEN**		Ausencia. Aptas para celíacos

❖ **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:**

	BREVE DESCRIPCION **Palomita de maíz explotada en aceite de oliva virgen extra, dulce y salada**
ASPECTO	Apariencia uniforme y artesanal
COLOR	caramelo
TEXTURA	Crujiente al paladar
OLOR	Aroma agradable, suave y dulce
SABOR	Ligeramente sabrosa, sensación untuosa y agradable en boca

6.- MÉTODO DE TRATAMIENTO Y PROCESADO

PROCESO DE FRITURA	Explosionado de palomitas
PROCESO DE ADICIÓN DE ADITIVOS	Azúcares y sal
PROCESO DE ENVASADO	Envasado vertical en atmósfera protectora

7.- MÉTODO DE TRANSPORTE

REQUERIMIENTOS NECESARIOS	No precisa refrigeración

8.- LEGISLACIÓN QUE APLICA

Conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones

CONTAMINANTES	Reglamento 1881/2006 de 19 de Diciembre por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
TÉCNICO SANITARIA	Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos
CANTIDADES NOMINALES	Real Decreto 1801/2008 normas relativas a cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
INFORMACIÓN ALIMENTARIA	Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
OGM	Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OGM y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
ECOLÓGICO	Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.