

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	Espinaca en polvo
<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	Spinacia oleracea L.
<b>CÓDIGO:</b>	ESP-01
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>FORMATO LOTE:</b>	ESP-01/NNN/AA (número correlativo producto y año)
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto 100 % natural deshidratado y molido. La espinaca es una planta herbácea cuyas hojas, verdes y dispuestas en roseta, se consumen tanto crudas como cocinadas. Las hojas tienen forma ovalada y aspecto rugoso, pudiendo ser enteras o dentadas. Las espinacas presentan una gran cantidad de agua y muy bajo contenido de proteínas, hidratos de carbono y lípidos.



<b>USO PREVISTO:</b>	Para su uso en industria alimentaria y nutracéutica.
<b>RESTRICCIONES DE USO:</b>	Sin restricciones, para toda la población en general.
<b>FORMATO:</b>	Polvo
<b>TIPO DE ENVASADO:</b>	Plástico de uso alimentario (25 kg y Big Bags)

## 2. DATOS DEL FABRICANTE

<b>NOMBRE EMPRESA:</b>	Agrosingularity
<b>CIF:</b>	B05545231
<b>DIRECCIÓN:</b>	Avenida del Rocío 16, 3E
<b>E-MAIL:</b>	info@agrosingularity.com
<b>Nº REGISTRO SANITARIO:</b>	21.034023/MU

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**PESO NETO UNIDAD:** 25 kg

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Polvo de color verde característico del producto y variedad.
<b>SABOR</b>	Ligeramente Dulce
<b>AROMA</b>	Dulce y afrutado, característico del producto.
<b>TEXTURA</b>	Polvo
<b>FUNCIONALIDAD</b>	Sabor   Color   Aroma   Textura
<b>USOS</b>	Bakery   Drinks   Soups   Snacks   Health   Food & Beverages Blenders   Food Paste

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

<b>GRANULOMETRÍA</b>	> 95 % por 40 mesh
<b>CUERPOS EXTRAÑOS</b>	Ausencia

## 4. PARÁMETROS QUÍMICOS

ELEMENTO / CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO	ELEMENTO / CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Fitosanitarios (Reglamento 396/2005)	N/A	< LMR UE	Metales pesados (Reglamento 1881/2006)	N/A	< LM UE
Humedad	N/A	< 10 %	Cenizas	N/A	< 10 %

## 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS	MICROBIOLOGÍA	PARÁMETROS
Escherichia coli	≤ 10 UFC / 1 g	Salmonella spp	No detectado / 25 g

## 6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

<b>TEMPERATURA CONSERVACIÓN:</b>	≤ 25 °C	<b>TEMPERATURA TRANSPORTE:</b>	≤ 25 °C
<b>OBSERVACIÓN:</b>	Almacenar y transportar a temperatura regulada, no exceder 25°C.		

## 7. MODO DE EMPLEO

Producto de aplicación directa o sobre receta listo para mezclar con otros ingredientes.

## 8. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

**DECLARACIÓN VIDA ÚTIL:** 24 meses desde el día de su fabricación.  
**DECLARACIÓN DE OGMS:** Este producto no contiene OGMS  
**DECLARACIÓN IONIZADO:** Producto no ionizado

## 9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

<b>CI</b>	<b>ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE</b>	<b>T</b>	<b>TRAZAS DE ALÉRGENO</b>	
	CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN 	<input type="checkbox"/>	CRUSTÁCEOS O PRODUCTOS EN BASE DE CRUSTÁCEOS 	<input type="checkbox"/>
	HUEVOS Y PRODUCTOS EN BASE DE HUEVO 	<input type="checkbox"/>	PESCADO Y PRODUCTOS EN BASE DE PESCADO 	<input type="checkbox"/>
	CACAHUETES Y PRODUCTOS EN BASE DE CACAHUETES 	<input type="checkbox"/>	SOJA Y PRODUCTOS EN BASE DE SOJA 	<input type="checkbox"/>
	LECHE Y SUS DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	FRUTOS DE CÁSCARA 	<input type="checkbox"/>
	APIO Y DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	MOSTAZA Y SUS DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>
	GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS EN BASE DE GRANOS DE SÉSAMO 	<input type="checkbox"/>	ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES DE 10 MG/KG O LITRO EXPRESADO EN SO2 	<input type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS 	<input type="checkbox"/>

## 10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>POR 100g</b>
VALOR ENERGÉTICO	835,9 kJ / 230 kcal
- DE LAS CUALES SATURADAS	0,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	6,1 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	5,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	48,6 g
PROTEÍNAS	20,2 g

## 11. CUMPLIMIENTO DE LA LEGISLACIÓN

- INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR: Reglamento (CE) 1169/2011, del 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- SEGURIDAD ALIMENTARIA: Ley 17/2011, de 5 de julio de 2011, de seguridad alimentaria y nutrición.
- REGISTRO SANITARIO: Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero de 2011, sobre Registro Sanitario De Empresas Alimentarias y Alimentos.
- CONTAMINANTES QUÍMICOS: Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS: Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- PLAGUICIDAS: Reglamento (CE) 396/2005, 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.
- MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS: Reglamento 1935/2004 (CE), del 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- AGUA: Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- SEGURIDAD ALIMENTARIA: Reglamento 178/2002 (CE), de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.