

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Zanahoria en polvo

**DENOMINACIÓN LEGAL:** Daucus carota

**CÓDIGO:** ZAN-01

**ORIGEN:** España

**FORMATO LOTE:** ZAN-01/XXX/AA (número correlativo por producto y año)

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Producto 100 % natural deshidratado y molido. Planta bienal que forma una roseta de hojas en primavera y verano, mientras desarrolla la gruesa raíz napiforme. El tallo floral crece alrededor de 10 cm con una umbela de flores blancas en el ápice. La raíz comestible suele ser de color naranja, blanca o en una combinación de rojo y blanco.

**USO PREVISTO:** Para su uso en industria alimentaria y nutracéutica.

**RESTRICCIONES DE USO:** Sin restricciones, para toda la población en general.

**FORMATO:** Polvo

**TIPO DE ENVASADO:** Plástico de uso alimentario (25 kg y Big Bags)

## 2.DATOS DEL FABRICANTE

**NOMBRE EMPRESA:** Agrosingularity

**CIF:** B05545231

**DIRECCIÓN:** Avenida del Rocío 16, 3E

**E-MAIL:** info@agrosingularity.com

**Nº REGISTRO SANITARIO:** 21.034023/MU

## 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**PESO NETO UNIDAD:** 25 kg

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

**COLOR:** Polvo de color naranja característico del producto y variedad.

**SABOR:** Ligeramente dulce.

**AROMA:** Suave, característico del producto.

**TEXTURA:** Polvo.

**FUNCIONALIDAD:** Sabor | Color | Aroma | Antioxidante

**USOS:** Bakery | Drinks | Soups | Health | Food & Beverages Blenders | Food Paste

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

**GRANULOMETRÍA:** < 95 % por 40 mesh

**CUERPOS EXTRAÑOS:** Ausencia.

## 4. PARÁMETROS QUÍMICOS

ELEMENTO / CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO	ELEMENTO / CARACTERÍSTICAS	MÍNIMO	MÁXIMO
Fitosanitarios	N/A	< LMR UE	Metales pesados	N/A	< LM UE
Humedad	N/A	< 10 %	Cenizas	N/A	< 10 %
Beta-caroteno	2,5 %	N/A			

## 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

**TEMPERATURA CONSERVACIÓN:** ≤ 25 °C

**TEMPERATURA TRANSPORTE:** ≤ 25 °C

**OBSERVACIÓN:** Almacenar y transportar a temperatura regulada, no exceder 25 °C.

## 7. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

**DECLARACIÓN VIDA ÚTIL:** 24 meses desde el día de su fabricación.

**DECLARACIÓN DE OGMs:** No contiene OGM's

**DECLARACIÓN IONIZADO:** Producto ionizado

## 8. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px 5px;">CI</span> ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			<span style="background-color: #e91e63; color: white; padding: 2px 5px;">T</span> TRAZAS DE ALÉRGENO		
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"/>

## 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGETICO	1297,6 kJ / 309 kcal
GRASAS	1,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	57,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	26 g
PROTEINAS	4,5 g

## 10. 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 los 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.