

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Brocoli en polvo

DENOMINACIÓN LEGAL: Brassica oleracea L.

CÓDIGO: BRO-01

ORIGEN: España

FORMATO LOTE: BRO-01/XXX/AA (número correlativo producto y año)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto 100% natural deshidratado y molido. Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas comestibles de color verde, puestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo, el cual no es comestible, si bien es una parte rica en fibra, proteínas y compuestos con actividad biológica.

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 verde-marrón característico del producto y variedad.

SABOR: Ligeramente Dulce

AROMA: Dulce y afrutado, característico del producto.

TEXTURA: Polvo

FUNCIONALIDAD: Sabor | Color | Aroma | Texturizante

USOS: Bakery | Drinks | Soups | Snacks | Health | Food & Beverages Blenders

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

GRANULOMETRÍA: > 95 % por 40 mesh

CUERPOS EXTRAÑOS: 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 %
Glucurofanina	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. 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

CI	ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE	T	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"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1432,2 kJ / 333 kcal
GRASAS	3,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	46 g
FIBRA ALIMENTARIA	3 g
PROTEÍNAS	29 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 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.