

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Alcachofa en polvo
DENOMINACIÓN LEGAL:	Cynara scolymus L.
CÓDIGO:	ALC-01
ORIGEN:	España
FORMATO LOTE:	ALC-01/NNN/AA (número correlativo por producto y año)
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Producto 100% natural deshidratado y molido. Planta en forma de rosetón de hojas enteras profundamente segmentadas aunque menos divididas que las del cardo y con pocas o ninguna espina. Las hojas tienen color verde claro en el haz y en el envés están cubiertas por unas fibillas blanquecinas que le dan un aspecto pálido.



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 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 %
Cinarina	3 %	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 SO ₂ 	<input type="checkbox"/>
	ALTRAMUCES Y DERIVADOS 	<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS 	<input type="checkbox"/>

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	1580,9 kJ / 356 kcal
GRASAS	2,1 g
HIDRATOS DE CARBONO	72 g
FIBRA ALIMENTARIA	9,4 g
PROTEINAS	12 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.