

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	Lechuga en polvo
<b>DENOMINACIÓN LEGAL:</b>	Lactuca sp.
<b>CÓDIGO:</b>	LCH-01
<b>ORIGEN:</b>	España
<b>FORMATO LOTE:</b>	LCH-01/XXX/AA (número correlativo producto y año)
<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:</b>	Producto 100 % natural deshidratado y molido. Es una planta con raíz pivotante y ramificada de unos 25 cm. El crecimiento se desarrolla en la roseta; las hojas se disponen alrededor de un tallo central, corto y cilíndrico que gradualmente se va alargando para producir las inflorescencias.



<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

<b>PESO NETO UNIDAD:</b>	25 g
--------------------------	------

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Polvo de color verdoso característico del producto y variedad.
<b>SABOR</b>	Ligeramente amargo.
<b>AROMA</b>	Suave, característico del producto.
<b>TEXTURA</b>	Polvo.
<b>FUNCIONALIDAD</b>	Sabor   Color   Aroma
<b>USOS</b>	Bakery   Drinks   Soups   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	N/A	< LMR UE	Metales pesados	N/A	< LM UE
Humedad	N/A	< 10 %	Cenizas	N/A	< 10 %
Lactucina	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

<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. INFORMACIÓN ADICIONAL Y DECLARACIONES

<b>DECLARACIÓN VIDA ÚTIL:</b>	24 meses desde el día de su fabricación.
<b>DECLARACIÓN DE OGMs:</b>	No contiene OGM's
<b>DECLARACIÓN IONIZADO:</b>	Producto ionizado

## 8. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

<span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">CI</span> ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE			<span style="background-color: orange; color: white; padding: 2px;">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 SO <sub>2</sub>		<input type="checkbox"/>
ALTRAMUCES Y DERIVADOS		<input type="checkbox"/>	MOLUSCOS		<input type="checkbox"/>

## 9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALORES NUTRICIONALES	POR 100g
VALOR ENERGÉTICO	76,7 kJ / 16 kcal
GRASAS	0,6 g
HIDRATOS DE CARBONO	1,4 g
FIBRA ALIMENTARIA	1,5 g
PROTEÍNAS	1,1 g

### NOTAS / JUSTIFICACIÓN

\* Información nutricional obtenida de BEDCA (Base de datos española de alimentos). Esta información es obtenida de una fuente pública de consulta de referencia en el sector y sobre producto fresco, estos valores pueden variar en el producto en polvo, y según la variedad y el momento de su recolección.

## 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) 853/2004, 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.