

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO:	Pak Choi en polvo
DENOMINACIÓN LEGAL:	Brassica rapa
CÓDIGO:	PAK-01
ORIGEN:	España
FORMATO LOTE:	BRO-01/XXX/AA (número correlativo producto y año)
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:	Producto 100% natural deshidratado y molido. Es una de las variedades de col china. Las variedades chinensis no forman cabezas y tienen hojas verdes, lisas y oscuras, formando una agrupación que recuerda a la mostaza o al apio. Estas variedades son populares en el sur y sureste de China.



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. PARÁMETROS FÍSICO - QUÍMICOS

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 FÍSICO - QUÍMICAS

GRANULOMETRÍA	> 95 % por 40 mesh
CUERPOS EXTRAÑOS	Ausencia
HUMEDAD	< 10 %
CENIZAS	< 10 %
GLUCOSINOLATOS	> 2,5 %

4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

CONTAMINANTE	LIMITE	Nº MUESTRAS	METODO	FRECUENCIA
Fitosanitarios (Reglamento 396/2005)	< LMR UE	1	Oficial	10.000 Kg
Metales pesados (Reglamento 1881/2006)	< LMR UE	1	Oficial	10.000 Kg

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

MICROBIOLOGÍA	LIMITE	Nº MUESTRAS	METODO	FRECUENCIA
Salmonella spp	No detectado / 25 g	1	Oficial acreditado	10.000 Kg
Escherichia coli	No detectado / 1 g	1	Oficial acreditado	10.000 Kg

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 (INCLUIDA LA LACTOSA)	<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	1244,2 kJ / 296 kcal
GRASAS	2,7 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	0,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	43,9 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	16,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	21,7 g
PROTEÍNAS	13,2 g
SAL	3,75 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) 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.

