

## 1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** Puerro en polvo

**DENOMINACIÓN LEGAL:** Allium ampeloprasum

**CÓDIGO:** PUE-01

**ORIGEN:** España

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

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** Producto 100 % natural deshidratado y molido. La planta del puerro posee 3 partes que son: las hojas largas y lanceoladas (con tonalidades verde-azuladas) algo planas, el tallo y un pequeño bulbo blanco y alargado del que salen una cierta cantidad de raíces pequeñas. Un puerro suele tener cerca de medio metro de altura, y puede llegar a poseer entre 3 y 5 cm de grosor. Tiene un sabor característico, parecido al de las cebollas pero más suave.

**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 blanco-amarillento característico del producto y variedad.

**SABOR:** Intenso, característico del producto.

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

**TEXTURA:** Polvo.

**FUNCIONALIDAD:** Sabor | Color | Aroma | Textura | Conservante

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

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS

**GRANULOMETRÍA:** > 95 % por 40 mesh

**CUERPOS EXTRAÑOS:** Ausencia

**HUMEDAD:** < 10 %

**CENIZAS:** < 10 %

**ALÍINA:** > 3 %

## 4. PARÁMETROS CONTAMINANTES

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

**DECLARACIÓN IONIZADO:** Producto no ionizado

## 9. DECLARACIONES DE ALÉRGENOS

<b>CI</b>	<b>ALÉRGENO CONTENIDO EN EL INGREDIENTE</b>		<b>T</b>	<b>TRAZAS DE ALÉRGENO</b>	
	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

<b>VALORES NUTRICIONALES</b>	<b>POR 100g</b>
VALOR ENERGÉTICO	1241,2 kJ / 296 kcal
GRASAS	1,4 g
- DE LAS CUALES SATURADAS	0,4 g
HIDRATOS DE CARBONO	47,8 g
- DE LOS CUALES AZÚCARES	14,6 g
FIBRA ALIMENTARIA	26,7 g
PROTEÍNAS	9,6 g
SAL	1,55 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.

