

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE DEL PRODUCTO: Limón en polvo

DENOMINACIÓN LEGAL: Citrus sp.

CÓDIGO: LIM-01

ORIGEN: España

FORMATO LOTE: LIM-01/XXX/AA (número cotrrelativo producto y año)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Producto 100% natural deshidratado y molido. Es un árbol perenne, a menudo con espinas, que puede alcanzar los cuatro metros de altura, con copa abierta muy ramificada, fruto bacciforme en hesperidio con hasta 18 lóculos (gajos).

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 amarillo característico del producto y variedad.

SABOR: Ligeramente ácido.

AROMA: Ácido, característico del producto.

TEXTURA: Polvo

FUNCIONALIDAD: Sabor | Color | Aroma | Texturizante | Antioxidante | Conservante

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 %
Polifenoles	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

C 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	1095,7 kJ / 264 kcal
GRASAS	0,7 g
HIDRATOS DE CARBONO	36,2 g
FIBRA ALIMENTARIA	53,4 g
PROTEÍNAS	1,6 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.