ESPECIFICACIÓN TÉCNICA							
DENOMINACION DEL PRODUCTO	FENOGRECO GRANO (ALHOLVAS)						
USO/ DESTINO FINAL PREVISTO	Industria alimentaria.						
DESCRIPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA	Semillas sanas y limpias de <i>Trigonella foenum-graecum</i> en su forma pura.						
LOTE	Lote de origen						
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	Duración		36 meses.				
	Fórmula utilizada		Marcado de fecha expresada mediante la leyenda: "Consumir preferentemente antes de DD.MM.AAAA", (plazo correspondiente en orden: día, mes y año).				
	Lugar de impresión		Etiqueta.				
ENVASADO	Tipo envase		Bolsas (1-5 kg)				
	Material envase		Bolsa: polietileno o aluminio				
PROCEDENCIA	EGIPTO						
PARÁMETROS ANALÍTICOS	LÓGICOS Aerobi Salmoi FÍSICO- Humeo QUÍMICOS Ceniza		richia coli UFC/GR ios totales UFC/GR nella/ 25 GR dad (%) is totales (%) is insolubles (%)		Ausencia < 10.000 Ausencia < 11% < 7% < 1.5 % < 3 ppm		
		Plomo	lomo		< 10 ppm		
INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO	 Denominación del producto. Razón social y datos del fabricante. Peso neto. Consumo preferente. Lote. Origen. 						
ALÉRGENOS		TIPO		SI	NO	INGREDIENTE	
	CEREALES (productos (centeno, ceba kamut o varie	derivado Ida, ave	os: Trigo, na, espelta,				
	CRUSTACEOS base de crusta		oductos a				
	PESCADO y de pescado	product	tos a base				
	HUEVOS y pr	oductos	s a base de				

	huevo					
	CACAHUETE y productos a base de cacahuete					
	SOJA y productos a base de soja					
	LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)					
	FRUTOS DE CASCARA:					
	Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia					
	APIO y productos derivados.					
	MOSTAZA y productos derivados					
	GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo					
	ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂					
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces					
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos					
DECLARACIONES ADICIONALES	reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y 396/2005 y sus modificaciones posteriores) - Para su elaboración; transformación y almacenamiento se ha seguido el Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) del Codex).					
	 No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG). Deberá mantenerse en el envase original. Deberá permanecer en lugar seco y fresco. Por debajo de 25 °C y 60 % HR. Preservar de los rayos solares y de productos que desprendan fuertes olores. 					
	- Este producto no ha sido irradiado.					
DATOS DE LA INDUSTRIA	<u>Domicilio industrial</u> : C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga) <u>Domicilio social</u> : C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind.					
	29.520 Fuente de Piedra (Málaga) TFNO. 952.73.55.07 / FAX: 95.273.52.46					
N.R.S. / ACTIVIDAD	24.0000986/MA (01/03 01/04 02/03 02/04 05/03 05/04)					
	·					

F.T.ESPECIAS EDICIÓN: 02 FECHA: 21/09/2017

Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de:

- Condimentos y especias.
- Condimentos preparados.

Envasado de:

- Condimentos y especias.
- Condimentos preparados.

Importación de:

- Condimentos y especias.
- Condimentos preparados.

31.0002172/MA

(01/33 02/33)

Fabricación y/o Elaboración y/o Transformación de:

- Aditivos y coadyuvantes tecnológicos.

Envasado de:

- Aditivos y coadyuvantes tecnológicos.

40.0028255/MA

(03/02 04/02 05/02)

Distribución de:

Polivalente.

Almacenamiento de:

- Polivalente.

Importación de:

- Polivalente.