

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

<b>DENOMINACION DEL PRODUCTO</b>	<b>MOSTAZA GRANO</b>			
<b>USO/ DESTINO FINAL PREVISTO</b>	<b>Industria alimentaria. Consumidor final.</b>			
<b>INGREDIENTES</b>	Semillas sanas y limpias de <i>Sinapsis alba</i>			
<b>LOTEADO</b>	Lote de origen			
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	<b>Vida útil</b>	36 meses		
	<b>Fórmula utilizada</b>	Marcado de fecha expresada mediante la leyenda: “Consumir preferentemente antes de AAAA”, (plazo correspondiente al año).		
	<b>Lugar de impresión</b>	Etiqueta		
<b>PRESENTACIÓN</b>	<b>Color</b>	Amarillo		
	<b>Tamaño</b>	3 mm de diámetro		
	<b>Aspecto</b>	Característico		
<b>ENVASADO</b>	<b>Tipo envase</b>	Sacos: 25 kg Bolsas: 1-5 kg Bote hotelero 1500 cc: 820 g Carterita: 60 g		
	<b>Material envase</b>	Sacos: Papel kraft con bolsa de polietileno interior Bolsa: Polietileno, aluminio o complejo PE/PP Bote hotelero 1500 cc: PET Carterita: Complejo PE/PP		
<b>ORIGEN</b>	India			
<b>PARÁMETROS ANALÍTICOS</b>	<b>MICROBIO-LÓGICOS</b>	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g	
		<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	
		<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25g	
	<b>FÍSICO-QUÍMICOS</b>	<b>Humedad</b>	≤ 10 %	
		<b>Cenizas totales</b>	≤ 6 %	

		<b>Cenizas insolubles</b>	≤ 1,5 %		
		<b>Esencia</b>	≥ 0.2 %		
		<b>Fibra bruta</b>	< 17.00 %		
		<b>Extracto etéreo</b>	25 - 35 %		
		<b>Benzo(a)pireno</b>	≤ 10 ufc/g		
		<b>Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y crisenol</b>	≤ 50 ufc/g		
		<b>Aflatoxina B1</b>	< 5 ppb		
		<b>Aflatoxina suma de B1 + B2 + G1 + G2</b>	< 10 ppb		
<b>INFORMACIÓN DEL ETIQUETADO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Denominación del producto.</li> <li>- Razón social y datos del fabricante.</li> <li>- Peso neto.</li> <li>- Consumo preferente.</li> <li>- Lote.</li> <li>- Origen.</li> <li>- Alérgenos.</li> </ul>				
<b>ALÉRGENOS</b>	<b>TIPO</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>INGREDIENTE</b>	
	<b>CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas</b>				
	<b>CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos</b>				
	<b>PESCADO y productos a base de pescado</b>				
	<b>HUEVOS y productos a base de huevo</b>				
	<b>CACAHUETE y productos a base de cacahuete</b>				
	<b>SOJA y productos a base de soja</b>				
	<b>LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)</b>				
	<b>FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de</b>				

	Australia			
	APIO y productos derivados.			
	MOSTAZA y productos derivados			El producto en sí mismo
	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 <sub>2</sub>			
	ALTRAMUCES y productos a base de altramuces			
	MOLUSCOS y productos a base de moluscos			
<b>PARÁMETROS NUTRICIONALES</b> (por cada 100g)	Valor energético	508 Kcal / 2126 kJ		
	Proteína	26.08 g		
	Grasas totales	36.24 g		
	Carbohidratos	28.09 g		
	Fibra alimentaria	12.2 g		
	Sodio	13 mg		
<b>DECLARACIONES ADICIONALES</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- No contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normales (Reglamentos (CE) nº 1881/2006 y 396/2005 y sus modificaciones posteriores)</li> <li>- 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).</li> <li>- No procede de Organismo modificado Genéticamente (OMG).</li> <li>- <b>No destinado a población de riesgo</b></li> <li>- <b>Producto considerado alérgeno</b></li> <li>- El preparado deberá mantenerse en el envase original. Deberá permanecer en lugar seco ( &lt; 60% HR) y fresco.</li> <li>- Preservar de los rayos solares.</li> <li>- Este producto no ha sido irradiado.</li> </ul>			

<b>LEGISLACIÓN APLICABLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión y modificaciones posteriores.</li> <li>- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.</li> <li>- Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento europeo y 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 y modificaciones posteriores.</li> <li>- Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias y modificaciones posteriores.</li> </ul>
<b>DATOS DE LA INDUSTRIA</b>	<p style="text-align: center;"><u>Domicilio industrial:</u> C/ Clara Campoamor, C-6. Pol. Ind. 29.520 Fuente de Piedra (Málaga)</p> <p style="text-align: center;"><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</p>
<b>N.R.S. / ACTIVIDAD</b>	<p style="text-align: center;"><b>24.0000986/MA</b></p> <p>Importación - Condimentos y especias Fabricación o Elaboración o Transformación - Condimentos y especias Fabricación o Elaboración o Transformación - Condimentos preparados Importación - Condimentos preparados Polivalente.</p>