

203016 HIGOS SECOS BIO 250G X 8

Descripción	Specie / Variety
Higos deshidratados.	Ficus carica bifera

Uso previsto y recomendaciones de consumo	Country of origin
Este producto se puede consumir directamente a modo de aperitivo o snack, o bien puede usarse en preparaciones y recetas tanto dulces como saladas, cumpliendo en todo momento los principios de higiene básicos en el manejo de alimentos. Aquellas personas que sean alérgicas a los frutos secos o al cacahuete deben abstenerse de consumir este producto.	España

Consultar disponibilidad. Este producto puede no estar disponible en verano para poder garantizar su preservación.

1. Requisitos del Producto

Textura / Granulometría	Calibre correspondiente al equivalente entre 135 y 150 piezas por kilo. Sin presencia de plagas activas o materias extrañas peligrosas para el consumidor (metal, cristal).
Características organolépticas	Piel fina y pulpa melosa. Sabor dulce, afrutado y aromático. Color marrón claro. Sin defectos significativos. Debido a un fenómeno natural, el azúcar puede cristalizar en la superficie del fruto dando lugar a una capa blanquecina. Sin olores o sabores extraños. Libre de fermentación.

2. Criterios de conformidad físico-químicos

Los niveles de aceptación de los valores límite de los contaminantes se refieren a los productos no transformados y/o a la materia prima a partir de la cual se ha producido el producto según lo siguiente: Contaminantes (CE) nº 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios; Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos; (UE) 2020/749, de 4 de junio de 2020, por el que se modifica el anexo III del Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos; (UE) 2017/852, de 17 de mayo de 2017, sobre el mercurio. Reglamento (UE) 2018/848 sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos.

Calidad y estabilidad

Contenido de agua (%) ≤	25
Actividad de agua (Aw) ≤	0,7
Acidez grasa (%) ≤	n.a.

Pesticidas

Multiresiduos de pesticidas	< L.D.
Cloratos (ppm) <	0,3
Compuestos del mercurio (ppm)	0,01

Metales pesados

Plomo (ppm) <	0,1
Cadmio (ppm) <	0,05
Arsénico (ppm) <	n.a.

Micotoxinas

Aflatoxin B1 (ppb) <	5
Sum aflatoxins B1,B2,G1, G2(ppb)	10
Ochratoxin A (ppb) <	8,0

Otros contaminantes.

Suma de HAP (ppb) <	n.a.
Acrlamida (ppb) <	150
Perchlorato (ppm) <	0,05

3. Criterios microbiológicos

Total Viable Count (log cfu/g) ≤	5	Eschericia coli (STEC) in 25g	n.d. / 25g
Yeasts and moulds (log cfu/g) ≤	4	Salmonella sp in 25g	n.d. / 25g
Coliforms totales (log cfu/g) ≤	2	Listeria monocytogenes (cfu/g)	n.d. / 25g
Enterobacteriae (log cfu/g) ≤	3		

4. Declaración nutricional

100% Higo seco Calabacita*. *Productos procedentes de la agricultura ecológica.

Energy, Regulation EU No 1169/2011 (kJ/100g)	1135
Energy, Regulation EU No 1169/2011 (kcal/100g)	268
Fat (g/100g)	0,93
FA saturated (g/100g)	0,37
Carbohydrate (g/100g)	58
Sugars (g/100g)	52,56
Protein, crude, N x 625 (g/100g)	3,19
Dietary fibre (g/100g)	10,38
Salt (g/100g)	0,24

Los valores nutricionales expresados en esta ficha técnica pueden variar naturalmente entre los distintos lotes. Por lo tanto, estos valores nutricionales cumplen con las tolerancias definidas por el Reglamento CE 1924/2006 para cada nutriente.

Fuente:

De acuerdo con la especificación del productor.

5. Declaración de alérgenos

Alérgenos: Puede contener trazas de frutos secos, sésamo y cacahuete.

Anexo II. (UE) nº 1169/2011, sobre el suministro de información alimentaria a los consumidores	Alérgenos presentes en la misma línea	Etiquetado precautorio de trazas de alérgenos
	<i>Product contains or may contain:</i>	<i>Product could contain traces of:</i>
Cereales que contienen gluten	No	No
Crustáceos	No	No
Huevos	No	No
Pescado	No	No
Cacahuetes	Sí	-
Soja	No	No
Leche (incluyendo lactosa y proteínas)	No	No
Frutos secos	Sí	-
Apio	No	No
Mostaza	No	No
Sésamo	Sí	-
Dióxido de azufre y sulfitos.	No	No
Altramuces	No	No
Moluscos	No	No
Información adicional:	<i>La presente declaración de alérgenos se basa en nuestro APPCC y PPR, además de la declaración de nuestros proveedores de productos y/o servicios.</i>	

6. Envasado

Contenido neto 8 x 250g Envasado El producto se envasa en materiales aptos para estar en contacto directo con el alimento.

Según los requisitos del Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones. El proveedor autorizado opera de acuerdo con el Reglamento (CE) 2023/2006 de la Comisión sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. En el caso de los materiales plásticos, cumplirán con el Reglamento (UE) 10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y sus modificaciones. Los envases de plástico puestos en el mercado dentro de España no contienen BPA y/o FTALATOS según lo establecido en la Ley 7/2022, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.



Los residuos de embalajes secundarios de estos productos deben ser eliminados de acuerdo con la normativa vigente para los residuos industriales, ya que la responsabilidad del productor (ampliada) no de aplicación. La etiqueta que figura en este documento no está a escala y únicamente debe interpretarse con propósitos comerciales; El etiquetado podrá sufrir modificaciones de contenido y/o de diseño sin que el presente documento quede invalidado.

8. Recomendaciones para el transporte y el almacenaje

Este producto debe ser transportado y almacenado en ambientes frescos y secos, protegidos de la luz solar, preferiblemente por debajo de los 10 °C. Estas condiciones permiten que el producto se mantenga fresco hasta la fecha de consumo preferente, siempre y cuando se haya mantenido en su envase original.

Durabilidad mínima: Este producto se mantiene fresco durante un mínimo de 10 meses desde su fecha de producción.

9. Declaraciones

Alimentos Biológicos Oleander, S.A. está certificada conforme a la normativa europea que regula el etiquetado de los productos ecológicos con el certificado número CT00053EIC, emitido por el CCPAE, entidad certificadora acreditada número ES-ECO-19-CT.

Ninguno de nuestros productos contiene OGM, ni han sido tratados con radiaciones ionizantes de acuerdo con la normativa de producción ecológica. Debido a las circunstancias de producción, este producto puede ser fabricado, total o parcialmente, fuera de nuestras instalaciones en proveedores homologados y certificados para la producción ecológica.

10. Validez y aceptación

La formalización del pedido implica la aceptación de las condiciones de este documento aunque no esté firmado por el comprador.

En caso de cualquier cambio sustancial en los requisitos del producto que pueda afectar a la calidad, la seguridad y/o la integridad del mismo, se enviará una nueva especificación al comprador lo antes posible.

Si observa cualquier desperfecto en el embalaje exterior, o bien cualquier indicio de que el producto haya podido ser manipulado, por favor, hágalo constar en el albarán de entrega del transportista y remítanos el mismo, junto con imágenes de los desperfectos en un máximo de 24 horas, pasado este período no podremos tramitar su reclamación.

Recomendamos que observen las precauciones indicadas en el presente documento en relación al transporte y al almacenado de este producto. Una vez transcurridos 30 días desde la recepción del pedido, no podremos tramitar reclamaciones o solicitudes de abono relacionadas con defectos que se puedan derivar de almacenaje y/o manipulación inadecuados.

Alimentos Biológicos Oleander, S.A.

Camí Ample, s/n Bústia 182- 43392 Castellvell del Camp (Tarragona) Spain GLN 8426684300007

