

2009**

ANACARDO TOSTADO ECOLÓGICO

Descripción

Anacardos* pelados y tostados.

(*)= Procedentes de la agricultura ecológica.

Origen

Sri Lanka.

Parámetros Organolépticos

- **Aspecto / Color** Anacardos pelados marrón medio
- **Olor/ Sabor** Típico de anacardo

Características Nutricionales (*)

ANACARDO TOSTADO ECOLÓGICO	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100g)	
VALOR ENERGÉTICO	615kcal
GRASAS	46,35g
de las cuales:	
* Saturadas	9,16g
HIDRATOS DE CARBONO	32,69g
de los cuales azúcares:	5,01g
Fibra	3,3g
PROTEÍNAS	15,31g
SAL (contenido en sodio)	0,04g

 Parámetros obligatorios en el etiquetado

(*) El valor de estos parámetros nutricionales es informativo, debido a que puede variar según cual sea la muestra analizada.

2009**

ANACARDO TOSTADO ECOLÓGICO

Parámetros Físico-Químicos

- ❖ Humedad : Máx 5%
- ❖ Aw: Max 0.85
- ❖ Aflatoxins B1, B2, G1, G2 (ppb) Max 10
- ❖ Aflatoxin B1 (ppb) Max 8

Características Microbiológicas

- **Hongos y levaduras (u.f.c./g)** <1000 AOAC 997.02
- **Recuento total de aerobios (u.f.c./g)** <10000 AOAC 990.12
- **E.Coli (u.f.c./g)** <100 AOAC 991.14
- **Salmonella (u.f.c./25g)** Negativo en 25gr AOAC 993.0716ED

Alérgenos

Misma línea de producción: Almendra, avellana, nuez de nogal, pistacho.
En el almacén: Sésamo.

GMO

No requiere etiquetado GMO en cumplimiento del reglamento CE nº 1829 & 1830/2003

Envasado

Bolsas de plástico al vacío en cajas de cartón (4x5kg).
Bolsas de plástico de 150gr en cajas de cartón de 8 unidades.

Transporte y almacenaje

Conservar bien cerrado en su envase original al vacío.
Almacenar en lugar limpio, fresco y seco.
Evitar olores fuertes o desagradables y calores excesivos.

Consumo preferente

Usar preferentemente antes de 12 meses a partir de la fecha de envasado

Realizado:	Revisado:	Aprobado:
Director Calidad Marta Cereceda	Director Técnico Bartolomé Ramírez	Director Comercial Joan Borja