

1. Datos de la empresa:

Razón Social:	Jopiloca S.L.
Dirección:	c/ Tarragona, s/n
Localidad	Villacañas
Provincia	Toledo
Nº RGSEAA	21.034101/TO

2. Características del producto:

Denominación Legal	Pistacho bañados en chocolate negro
Descripción	Producto de aperitivo, de forma variable, de relativa baja densidad y pequeño peso por unidad, manufacturado, que ha sufrido un proceso de secado, tostado y un bañado en chocolate
Origen	España
Formatos	Formatos y pesos a petición del cliente. <u>Tipos de envases:</u> Bolsa de papel parafinada Bote de plástico Bolsa de plástico Bote de cristal
Lote	dd/mm/aa
Consumo preferente	mm/aa

3. Composición del producto:

Ingredientes	Pistacho tostado (50%), chocolate negro (50%): Pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja (E-322) y aroma (vainilla natural). Puede contener trazas de leche y sus derivados.
Alérgenos	Contiene frutos de cáscara, soja y leche y sus derivados como posible contaminación cruzada.
OGMs	Productos libre de O.G.M., ni ha sido producido a partir de ingredientes genéticamente modificados
Sin sodio o sin sal añadidos	Solamente podrá declararse que no se han añadido sodio o sal a un alimento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto sodio o sal, ni ingrediente alguno con sodio o sal añadidos, y siempre que el producto no contenga más de 0,12 g de sodio, o su valor equivalente de sal, por 100 g o por 100 ml.».

4. Condiciones del producto:

Consumo preferente	16 meses
Conservación	Conservar en lugar fresco y seco (humedad relativa máx. 60%) entre 16°C y 20°C
Uso	Alimento listo para el consumo

5. Información Nutricional (valores medios por 100 gr)

La información nutricional detallada en la tabla siguiente, se acoge a los valores establecidos en el Art. 30 del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

	Resultado	Ud.
Valor Energético	2439	kJ.
	583	Kcal
Grasas	43	g/100 g
<i>de las cuales Saturadas</i>	14	g/100 g
Hidratos de Carbono	36	g/100 g
<i>de los cuales Azúcares</i>	25	g/100 g
Proteínas	13	g/100 g
Sal	0,01	g/100 g

6. Características organolépticas:

Textura	Enteros, crujientes
Olor	Característico del producto
Color	Exterior: Negro característico de la cobertura de chocolate. Interior: Verde
Sabor	Característico del producto, sin sabores extraños

7. Características físico – químicas:

Parámetros	Criterio	Legislación o recomendación
Aflatoxinas	B1=12,0 µg/ Kg Contenidos máximos: suma de B1, B2, G1 y G2 = 15,0 µg / Kg *	Reglamento 2073/2005

* Almendras, pistachos y huesos de albaricoque que vayan a someterse a un proceso de selección u otro tratamiento físico, antes del consumo humano directo o de su utilización como ingredientes de productos alimenticios.

8. Requisitos legales:

- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y sus modificaciones.
- Real Decreto 126/89, de 3 febrero, por el que aprueba la norma Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo.
- Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Declaraciones nutricionales autorizadas en el anexo del Reglamento (ce) nº 1924/2006.
- Reglamento (CE) Nº 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.