



Denominación:	HARINA DE AVELLANA TOSTADA
Código artículo:	45060040 (1kg) 45060042 (10kg)
Código EAN:	8414933392026 8414933392057
RGSEAA:	21.10053/CAT – 21.20779/B

1. DESCRIPCIÓN:

Harina de avellana tostada.

2. APLICACIONES:

La riqueza de la familia de los frutos secos es enorme, como lo son sus variedades. La cultura mediterránea y especialmente la pastelería tradicional de esta zona está llena de recetas con frutos secos. Las aplicaciones abarcan todos los ámbitos de la cocina y de los postres.

Los frutos secos se utilizan básicamente para decoración o bien para su posterior tratamiento, molturación, etc.

3. COMPOSICIÓN:

Avellana 100%.

4. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

Sabor: El característico.

Olor: El característico.

Aspecto: coloración beige y marrón.

5. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

VALOR ENERGETICO	646 KCal 2703KJ
GRASAS	62.40g
de las cuáles saturadas	4.51g
HIDRATOS DE CARBONO	17.60g
de los cuáles azúcares	4.89g
FIBRA ALIMENTARIA	9.4g
PROTEINAS	15.03g
SAL	0g

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos (cfu/g)	< 50.000
Hongos (cfu/g)	< 5.000
Levaduras (cfu/g)	< 5.000
Coliformes totales (cfu/g)	< 100
<i>E. coli</i> (cfu/10g)	Ausencia
<i>Salmonella spp.</i> (cfu/25g)	Ausencia

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

**7. ENVASADO:**

Bolsa al vacío de 1Kg.

Bolsa plástica contenida en caja de cartón de 10 kg

8. CONSERVACIÓN:

Conservar en un lugar fresco y seco, manteniendo el envase cerrado y preservándolo de la luz.

9. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

10. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	☐	☒	☐	☒
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☒	☐	☒
Pescado y productos a base de pescado	☐	☒	☐	☒
Huevos y productos a base de huevo	☐	☒	☒	☐
Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐	☒	☒	☐
Soja y productos a base de soja	☐	☒	☒	☐
Leche y sus derivados	☐	☒	☒	☐
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	☒	☐	☒	☐
Apio y productos derivados	☐	☒	☐	☒
Mostaza y productos derivados	☐	☒	☐	☒
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐	☒	☒	☐
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	☐	☒	☒	☐
Altramuces y productos a base de altramuces.	☐	☒	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos.	☐	☒	☐	☒

11. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

**12. DECLARACIÓN EU GMO:**

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (sí/no)
	SI	NO	
Chicoria	☐	☒	No aplicable
Algodón	☐	☒	No aplicable
Maíz	☐	☒	No aplicable
Patata	☐	☒	No aplicable
Colza	☐	☒	No aplicable
Soja	☐	☒	No aplicable
Remolacha azucarera	☐	☒	No aplicable
Tomate	☐	☒	No aplicable
Trigo	☐	☒	No aplicable

13. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.