

**DENOMINACIÓN PRODUCTO:**

CROCDELIT CACAHUETE.

**PRESENTACIÓN:**

Cubo 3.5 Kg.

**CONSERVACIÓN:**

Conservar en un lugar protegido de la luz solar, limpio, fresco y seco, evitando cambios bruscos de temperatura y humedad (< 25°C, < 60% Hr).

**INGREDIENTES:**

Cacahuete troceado, tostado y azúcar.

**MODO DE EMPLEO:**

Una vez abierto el envase retirar del mismo lo que se vaya consumiendo en el proceso de fabricación, posteriormente cerrar de nuevo el envase evitando así la absorción de humedad y enrancamiento del producto. Se recuerda hacer uso de las buenas prácticas de higiene y manipulación.

**ENVASE:**

Cubos de polipropileno con film de poliéster de pvdc/polipropilenocast y saco de poliester metalizado y polietileno.

(Según Reglamento (CE) 1935/2004, RD 1 125/1982, RD 397/1990 y RD 1413/1994 y posteriores modificaciones)

**VIDA ÚTIL:**

Cubos 10 meses.

**POBLACIÓN DE CONSUMO:**

Industrias de pastelería, confitería y afines. Su composición lo hace ideal para la decoración de tartas, helados etc. No se reblandece, manteniendo en todo momento su estructura y textura crujiente.

**OBSERVACIONES:**

Producto envasado en atmosfera protectora. Apto para celíacos "libre de gluten". No es apto para diabéticos y alérgicos al cacahuete. Sin colorantes, ni conservantes.

**G.O.M:**

Los ingredientes enumerados NO G.O.M. por lo que no precisan la obligatoriedad del etiquetado.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:****CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

ANÁLISIS	VALOR MÁXIMO	MÉTODO
Acidez %	1 % máximo	Volumetría / PNT interno/0013
Aw	0,40 + 0,09	Varias / AOAC 978.18
Humedad %	2,5 ± 0,5	Desecación a 130 °C / PNT BR/0008
Cenizas totales %	1,5 ± 0,5	Calcinación a 550 °C / PNT BR/0015
Índice de peróxidos Meq O <sub>2</sub> / Kg	3 % máximo	Volumetría PAQ194
Aflatoxinas B1 (♦g/kg)	< 2	HPLC FLD / PNT Br/0051
Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 (♦g/kg)	< 4	
Plomo mg/kg	<1	ICP OES / PNT interno/1174
Cadmio mg/kg	<1	ICP OES / PNT interno/1174
Arsénico mg/kg	< 0,5	ICP OES / PNT interno/1174
Mercurio mg/kg	< 0,5	Espectrofotometría de absorción atómica / PNT interno/0540
Estaño mg/kg	< 10	ICP OES / PNT interno/1174
NaCl %	< 5	Potenciometría / PNT interno/0220

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

ANÁLISIS	VALOR MÁXIMO	MÉTODO
Aerobios mesófilos (ufc/gr)	Max. 10000	Microbiológica / PNT MB/0006
Mohos y levaduras (ufc/gr)	Max. 500	Microbiológica / NF V 08-059
Clostridios sulfitorreductores (ufc/gr)	Max.1000	Microbiológica / PNT MI/0013
Enterobacterias (ufc/gr)	Ausencia 1 g	Microbiológica / NF V 08054:1999
Escherichia coli (ufc/gr)	Ausencia 1 g	Microbiológica / PNT MB/0010
Salmonella spp (ufc/gr) /Shigella (ufc/gr)	Ausencia 25 g	Microbiológica / PNT MB/0011
Coliformes (ufc/gr)	Ausencia 1 g	Microbiológica / PNT MB/0012
Staphylococcus Aureus (ufc/gr)	Ausencia 0'1 g	Microbiológica / PNTMB/0010

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

ANÁLISIS	DESCRIPCION	MÉTODO
Grasas (g/100gr)	22,0 ± 3,0	Hidrólisis ácida / PNT BR/0011
Proteínas (g/100gr)	5 ± 1,0	Combustión / PNTBR/0001
Hidratos de Carbono (g/100gr)	71,0 ± 5,0	Cálculo
Fibra (g/100gr)	6,0 ± 0,2	Enzimática/AOAC 99143, 16 Ed
Valor Energético (Kcal/100gr)	501	Cálculo
Valor Energético (KJ/100gr)	2096	Cálculo

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

Calibres	2-4 mm
Color	Tostado
Olor y sabor	Típico del producto, libre de sabores extraños o no naturales
Textura	Crujiente, típico del producto recién elaborado

## **TABLA CONTROL DE ALÉRGENOS:**

INGREDIENTE ALERGÉNICO	1	2	3	INGREDIENTE
Cereales que contengan gluten o derivados*1				
Crústaceos o derivados				
Huevos o derivados			x	huevo entero, yema de huevo y clara de huevo <sup>3</sup>
Pescados o derivados				
Cacahuets o derivados	x			Cacahuete <sup>2</sup>
Soja o derivados			x	Soja <sup>3</sup>
Leche o derivados (incluida la lactosa)			x	Leche en polvos <sup>3</sup>
Frutos de cáscara o derivados <sup>2</sup>		x	x	Almendras <sup>1</sup> avellanas <sup>3</sup>
Apio o derivados				
Mostaza o derivados				
Granos de sésamo o derivados				
Anhídrico sulfuroso y sulfitos <sup>3</sup>				
Altramuces y derivados				
Moluscos y derivados				
Otros				

(\*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut, o sus variedades híbridas

(\*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y sus derivados

(\*3) En concentraciones superiores a 10 mg/Kg. O 10 mg/l expresados como SO<sub>2</sub>

1. Es ingrediente directo del producto.

2. No es ingrediente directo del producto pero comparte línea de fabricación, por lo que, puede contener trazas del mismo.

3. No es ingrediente del producto, ni comparte línea de producción. Aunque está presente en nuestras instalaciones, no hay posibilidad de contaminación cruzada.

**DIAGRAMA DE FLUJO PROCESO CROCANTE:**

