

| | |
|-----------------------------|---|
| NOMBRE DEL PRODUCTO: | DÁTILES TROCEADOS ECOLÓGICOS |
| CERTIFICADO: | ORGÁNICO |
| ORIGEN: | Pakistan/Iran/Tunisia |
| REFERENCIA ARTÍCULO: | A00257 |
| DESCRIPCIÓN: | Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. Sin aditivos. |
| INGREDIENTES: | Dátiles ecológicos, harina de arroz ecológica. |
| PRODUCCIÓN: | Los dátiles se lavan, secan, clasifican, deshuesan y trocean. Se utiliza harina de arroz durante el corte en cubitos como agente anti aglomerante |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

| Parámetros organolépticos: | Descripción: |
|----------------------------|------------------------------|
| APARIENCIA | Dátiles parduzcos en trozos. |
| CONSISTENCIA | - |
| OLOR | Característico del producto |
| SABOR | Característico del producto |
| DIMENSIONES | 5-10 mm |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

| Parámetros microbiológicos: | Valor (ufc/g): |
|---------------------------------|------------------|
| Recuento total aerobios* | <100.000 |
| Mohos* | < 10.000 |
| Enterobacterias | <1000 |
| E. coli | < 10 |
| Salmonella: | Ausencia en 25 g |

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| Parámetro nutricional: | Valor (Por 100g): |
|-----------------------------|--------------------------------|
| ENERGÍA: | 1243 – 1400 kJ = 294 -330 Kcal |
| PROTEÍNA: | 1.9 g |
| GRASA: | 0.5 – 0.8 g |
| • De las cuales saturadas: | • 0.1 g |
| HIDRATOS DE CARBONO: | 65.10 – 75.6 g |
| • De los cuales azúcares: | • 63.7 – 65.0 g |
| FIBRA: | 2.4 - 8.7 g |
| SAL: | 0.05 - 0.088 g |

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

| Producto | Presencia | Producto | Presencia |
|--|-----------|--|-----------|
| Cereales que contengan gluten | No | • Almendras | No |
| • Trigo | No | • Avellanas | No |
| • Centeno | No | • Nueces | No |
| • Cebada | No | • Anacardos | No |
| • Avena | No | • Pacanas | No |
| • Espelta | No | • Nueces de Brasil | No |
| • Kamut o sus variedades híbridas | No | • Alfóncigos | No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | • Nueces macadamia | No |
| Huevos y productos a base de huevo | No | Apio u productos derivados | No |
| Pescado y productos a base de pescado | No | Mostaza y productos derivados | No |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | No | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No |
| Soja y productos a base de soja | No | Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l | No |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | No | Altramuces y productos a base de altramuces | No |
| Frutos de cáscara: | No | Moluscos y productos a base de molusco | No |
| <i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i> *Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas. | | | |

APTO PARA:

| | | | |
|----------------------------|----|-------------------------|----|
| Vegetarianos | Si | Kosher-certified | No |
| Veganos | Si | Halal-certified | No |
| Lácteo-vegetarianos | Si | Comercio Justo | No |
| NOP-certified | No | | |

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

El producto se presenta en bolsas de plástico dentro de cajas de cartón de 10 Kg.

Conservar en un lugar fresco (<15°C) y seco. Conservar a T° < 10°C tras su apertura.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

mapryser@mapryser.com

T-MPS

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante 12 meses desde su producción.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

| Parámetros analíticos: | Valor: |
|--|--|
| CONTENIDO EN AGUA | < 20 % |
| VALORES A_w | 0.65 |
| PUREZA (%) | - |
| ROTURAS (%) | - |
| METALES PESADOS <ul style="list-style-type: none">• Plomo• Cadmio• Mercurio | <ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea. |
| PESTICIDAS <ul style="list-style-type: none">• Organocloropesticidas:• Organofosforpesticidas:• Otros pesticidas: | <ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea. |
| MICOTOXINAS | <ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea |
| IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos: | Material extraño: max. 2/3 piezas por 100g Huesos: <2 piezas por 100g Infestación: <1% |

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones.

OTROS:

- Una posible generación de azúcar en la superficie deriva de la fruta y no reduce la calidad del producto.

| | | | |
|--|------------|-----------------|------------|
| FECHA EDICIÓN: | 04/01/2017 | FECHA REVISION: | 03/04/2023 |
| VERSIÓN: | 02 | | |
| <p>Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones.</p> <p>La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.</p> | | | |