



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-08
Rev-2
04-11-21
Hoja 1 de 3

NOMBRE DEL PRODUCTO: DADITOS DE HIGO CON COCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Los daditos resultan de la mezcla y picado de higos secos de distintas variedades, con nueces peladas, almendras, coco rallado, especias y aroma. El producto resultante se corta en forma de daditos y es espolvoreado con coco rallado.

CARACTERÍSTICA ORGANOLEPTICA: pasta de color marrón a pardo, con trocitos de color blanco leñoso de las nueces y almendras picadas, olor dulce y a canela, sabor dulce, consistencia solida pero maleable, con ralladura blanca de coco

PARÁMETROS	TOLERANCIAS	STANDARDS
Humedad:	< 24%	PRODUCTOS BIOVERA
Materias extrañas	0.5%	PRODUCTOS BIOVERA
CONTAMINANTES	TOLERANCIAS	STANDARS
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2):	< 10 µg/kg	Reglamento UE Nº1881/2006 y posteriores modificaciones.
Aflatoxina B1:	< 6 µg/kg	
Perclorato	< 0.05 µg/kg	
Pesticidas	Por debajo de LMR . Límites establecidos según Reglamento 396/2005 y sus posteriores modificaciones. Incluidos cloratos. REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020	
Metales pesados	Reglamento (CE) No 1881/2006 y REGLAMENTO (UE) 2018/73 Cd <0.05 mg/Kg peso fresco; Pb<0.10 mg/Kg peso fresco Hg<0.01 mg/Kg peso fresco	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	TOLERANCIAS	STANDARDS
E. Coli:	< 100 u.f.c./g	PRODUCTOS BIOVERA,S.L.
Salmonella:	Ausencia en 25/g	PRODUCTOS BIOVERA,S.L.
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25/g	Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones.
INGREDIENTES: Higos secos (mínimo un 70%), frutos secos (27%) (Nueces y almendras), coco rallado (2.7%), canela y aroma de vainilla. Este producto contiene frutos secos (nueces almendras)		
ADITIVOS: No contiene		
OGM (Organismos modificados genéticamente): NO CONTIENE		
Irradiación: No ha sido tratado con radiaciones ionizantes. No contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes.		
LISTA DE ALÉRGENOS	Según Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor	
Gluten o derivados de gluten	no	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	no	



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-08
Rev-2
04-11-21
Hoja 2 de 3

Huevos y productos a base de huevo	no
Pescado y productos a base de pescado	no
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	no
Soja y productos a base de soja	*Si
Leche y sus derivados	*Si
Frutos de cascara, almendras, avellanas, anacardos, nueces, pacanas	SI
Apio y productos derivados	no
Mostaza y derivados	no
Semillas de sésamo y derivados	no
Dióxido de sulfuro y Sulfitos (> 10mg/kg)	*si
Altramuces y productos a base de altramuces	no
Moluscos y productos a base de moluscos	no

Nueces, almendras. Este producto se elabora en una fábrica en la que también se trabaja con otros frutos secos, y productos con sulfitos, leche y soja, por lo que podría ocurrir una contaminación cruzada con alguno de ellos.

VALORES NUTRICIONALES/100g

Energía: (kJ/kcal)	1624/405
Grasas:	18g
de las cuales saturadas	6.28g
Hidratos de carbono:	57.6g
de los cuales azúcares	11.9g
Fibra alimentaria:	6.0g
Proteínas:	6.3g
Sal:	<0.01g

CONSUMIDORES SENSIBLES:

Personas con alergia a los frutos secos, especialmente a la nuez de nogal y almendras.

Las personas con diabetes deben tener en cuenta que este producto por su naturaleza contiene una elevada cantidad de azúcares.

Uso previsto: Consumo directo como postres.

Uso no previsto: Ingestas en grandes cantidades o ingestas de población de riesgo identificada (alérgenos/intolerancia).

ENVASES Y EMBALAJES:

Estuches de cartón alimentario plastificado de 68mm x 32mm x 160mm, conteniendo 100g de producto.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, en envase cerrado.

Vida útil: 12 meses.

Una vez abierto consumir dentro la fecha indicada como consumo preferente, siempre que se respeten las condiciones de conservación.



FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-08
Rev-2
04-11-21
Hoja 3 de 3

Nº Registro Sanitario:

21.17734/CC

Rev.	Fecha	CONTROL DE LAS MODIFICACIONES	
0	03-09-18	Edición inicial	
1	04-09-20	Actualización de valores para contaminantes y para valores de <i>Listeria monocytogenes</i> .	
2	04-11-21	Inclusión características organolépticas, usos previstos y no previstos y condiciones de transporte.	
ELABORADO Y APROBADO POR:		APROBADO POR:	
Nora Hernández-Cano (RCSA)		Roberto Sánchez (R. Producción y Dirección)	