Nombre del producto: Pan de higo

Descripción del producto: El pan de higo resulta de la mezcla y picado de higos secos, de distintas variedades, con nueces peladas y especias naturales.

CARACTERISTICA ORGANOLEPTICA: pasta de color marrón a pardo, con trocitos de color blanco leñoso de las nueces picadas, olor dulce y a canela, sabor dulce, consistencia solida pero maleable.

Características Físico-Químicas	**Tolerancias**	**Standards**
Humedad:	< 24%	PRODUCTOS BIOVERA
Materias extrañas	0.5%	PRODUCTOS BIOVERA
Aflatoxinas		
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2):	< 6μg/kg	*Reglamento UE Nº1881/2006 y posteriores modificaciones.*
Aflatoxina B1:	< 4 μg/kg	
Contaminantes		
Pesticidas	Conforme a la legislación nacional y del país de exportación (si es más restrictiva que la nacional). Se incluye CLORATOS: 0.3 mg/kg (producto fresco) REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.o 396/2005	
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*	
Percloratos	0,05 mg/kg (peso fresco) REGLAMENTO (UE) 2020/685 DE LA COMISIÓN de 20 de mayo de 2020 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006	
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 (92%), **nueces** y especias naturales (canela).

Aditivos: No contiene

OGM (Organismos modificados genéticamente): NO CONTIENE. *Reglamento 1829/2003, por el que se establecen los alimentos y piensos modificados genéticamente*

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***
Cereales que contienen gluten y/o productos derivados	**No**
Crustáceos y productos a base de crustáceos	**no**
Huevos y productos a base de huevos	**no**
Pescado y productos a base de pescado	**no**
Cacahuete y productos a base de cacahuetes	**no**
Soja y productos a base de soja	**no**
Leche y sus derivados	**no**
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, castañas de Pará, nueces macadamia y sus derivados	**SI**
Apio y productos derivados	**no**
Mostaza y productos derivados	**no**
Granos de sésamo y productos a base de sésamo	**no**
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg expresados en SO_2	***si**
Altramuces y productos derivados	**no**
Moluscos y productos derivados	**no**

Nuez. Este producto se elabora en una fábrica en la que también se trabaja con otros frutos de cáscara y sulfitos, por lo que podría ocurrir una contaminación cruzada con alguno de ellos

Valores nutricionales/100g	
Energía: (kJ/kcal)	1280/303,3
Grasas:	2.5g
de las cuales saturadas	0.3g
Hidratos de carbono:	60.2g
de los cuales azúcares	57.5g
Fibra alimentaria:	11.8g
Proteínas:	4.1g
Sal:	0.03g

Uso previsto: Consumo directo o como ingrediente en la elaboración de otros alimentos

Consumidores sensibles:

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

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:

Retráctil de Poliolefina de 125g (media luna) en embalaje de cartón con 15 unidades.

Retráctil de Poliolefina de 250g (media luna) en embalaje de cartón con 6,12 y 24 unidades.

Retractil de poliolefina de 5kg (torta redonda) en embalaje de cartón con 1 unidad

Posibilidad de realizar otros formatos según requisitos del cliente

Condiciones de almacenamiento y transporte: En almacén fresco, limpio y seco, protegido de la luz solar, en envases cerrados

Vida útil: 9 meses desde su producción, en las condiciones anteriormente mencionadas.

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

Nº Registro Sanitario:	21.17734/CC

Rev.	Fecha	CONTROL DE LAS MODIFICACIONES
4	01-09-15	- Actualización información alérgenos
5	29-09-15	- Actualización con datos de valor nutricional
6	15-10-2015	- Actualización % ingredientes
7	23-09-2016	- Introducción de nuevo formato 125g
8	16-10-2017	- Modificación formato datos nutricionales
9	03-09-18	Inclusión de referencia legal a límites de mercurio
10	14-09-20	Inclusión de límite para clorato y perclorato y de *Listeria monocytogenes*.
11	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)