



# PRALINÉ DE AVELLANA

## PRESENTACIÓN

El producto se envasa en cubos de polipropileno, con film termosellado y cerrado con tapa. El peso neto de los cubos oscila entre 2'0 -13'0 kg, se apilan por capas en palet europeo (80x120 cm) o americano (100x120 cm), altura máxima 100 cm. (según RD 723/1988, RD 1472/1989 y posteriores mod.)

## 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

Avellana tostada y azúcar.

## MODO DE EMPLEO

Una vez abierto el envase, retirar del mismo lo que se vaya a consumir en el proceso de fabricación, el resto se debe conservar, cubriendo la superficie del producto con papel parafinado. Se recuerda hacer uso de las buenas prácticas de higiene y manipulación.

## LOTE

\* XXXXXX: FECHA DE FABRICACIÓN (dd/mm/aa) + YY: N° IDENTIFICACIÓN INTERNO (según RD 1808/1991)

## ENVASE

Cubos y tapa de polipropileno, film termosellado de poliéster/polipropileno cast.  
(según Reglamento (CE) 1935/2004, RD 1125/1982, RD 397/1990 y RD 1413/1994 y posteriores modificaciones)

## VIDA ÚTIL

Se establece un periodo de 9 meses en la vida útil del producto, indicando (dd mm aa).

## POBLACIÓN DE CONSUMO

Industrias de pastelería, confitería y afines. Se utiliza principalmente como relleno en bollería, bombones, muses, etc.

## OBSERVACIONES

Producto envasado en atmosfera protectora. No apto para diabéticos y alérgicos a la avellana, puede contener trazas de cacahuete. No contiene ni colorantes, ni conservantes.

## GMO

Los ingredientes enumerados son NO GMO por lo que no precisan la obligatoriedad del etiquetado.  
(según Reglamento CE 1819 de 2003)

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

| ANÁLISIS                                     | VALOR MÁXIMO | MÉTODO                                     |
|--|--------------|--|
| Acidez %                                     | 1 % máximo   | Volumetría / PNT interno/0013              |
| Aw   | 0,30 + 0,06  | Desecación a 130 °C / PNT BR/0008          |
| Humedad %                                    | 3,5 ± 0,5    | Calcinación a 550 °C / PNT BR/0015         |
| Cenizas totales %                            | 2,0 ± 0,5    | Calcinación a 550 °C / PNT BR/0015         |
| Viscosidad (cP a 25 °C, 50 s <sup>-1</sup> ) | 10000-20000  | Viscosímetro Brookfield / PNT interno/0845 |
| Aflatoxinas B1 (µg/kg)                       | < 2          | HPLC - FLD / PNT Br/0051                   |
| Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 (µg/kg)          | < 4          | HPLC - FLD / PNT Br/0051                   |

(Según R.D. 280/1994 y R. CE nº 1881/2006)

## 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 sulfito-reductores (ufc/gr)    | Max.1000       | Microbiológica / PNT- MI/0013     |
| Enterobacterias (ufc/gr)                   | Ausencia 1 g   | Microbiológica / NF V 08-054:1999 |
| 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 / PNT-MB/0010      |

(Según R.D. 2419/1978 de 19 mayo de Pastelería y Repostería)

## CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

| ANÁLISIS                      | DESCRIPCIÓN | MÉTODO                         |
|-------------------------------|-------------|--------------------------------|
| Grasas (g/100gr)              | 39,0 ± 0,4  | Hidrólisis ácida / PNT BR/0011 |
| Proteínas (g/100gr)           | 9,0 ± 1,0   | Combustión / PNT-BR/0001       |
| Hidratos de Carbono (g/100gr) | 44,0 ± 5,0  | Cálculo                        |
| Fibra (g/100gr)               | 6,0 ± 0,2   | Enzimática/AOAC 991-43,16 Ed   |
| Valor Energético (Kcal/100gr) | 540         | Cálculo                        |
| Valor Energético (KJ/100gr)   | 2245        | Cálculo                        |

(Según R. CE nº 1924/2006)

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y ORGANOLÉPTICAS

| ANÁLISIS | DESCRIPCIÓN                                     | MÉTODO        |
|----------|---|---------------|
| Color    | Marrón intenso.                                 | Organoléptico |
| Olor     | Típico del producto, libre de olores extraños.  | Organoléptico |
| Sabor    | Típico del producto, libre de sabores extraños. | Organoléptico |
| Aspecto  | Cremoso y de granulometría suave.               | Organoléptico |

## ALÉRGENOS

| INGREDIENTE ALÉRGENO                                    | INGREDIENTE DIRECTO DEL PRODUCTO | ESTÁ PRESENTE EN NUESTRAS INSTALACIONES Y/O COMPARTE LÍNEA DE FABRICACIÓN CON EL PRODUCTO AUNQUE NO ES INGREDIENTE DEL MISMO. LIMPIEZA VALIDADA, NO HAY POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA CON HUEVO Y LECITINA DE SOJA. | ESTÁ PRESENTE EN NUESTRAS INSTALACIONES, AUNQUE NO ES INGREDIENTE DEL PRODUCTO NI COMPARTE LÍNEA DE PRODUCCIÓN. NO HAY POSIBILIDAD DE CONTAMINACIÓN CRUZADA. | INGREDIENTE  |
|---|----------------------------------|--|--|--|
| Cereales que contengan gluten o derivados* <sup>1</sup> |                                  |  |  |  |
| Crústaceos o derivados                                  |                                  |  |  |  |
| Huevos o derivados                                      |                                  |  | X  | huevo entero <sup>3</sup> , yema de huevo <sup>3</sup> 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 polvo <sup>3</sup>  |
| Frutos de cáscara o derivados* <sup>2</sup>             | X                                | X  |  | avellanas <sup>1</sup> , almendras <sup>2</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   |                                  |  |  |  |

(Según R. D. 1334/1999 de 31 de julio, modificada por R. D. 1245/2008, de 18 de julio)

(\*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>