



<b>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</b>	<b>CASTAÑA SECA</b>
<b>ORIGEN</b>	<b>ESPAÑA</b>
<b>OMG</b>	Producto libre de modificación genética directa o indirecta.
<b>IRRADIACIÓN</b>	Producto no tratado con irradiación.
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene alérgenos según Reglamento 1169/2011
<b>INGREDIENTES</b>	<b>100% CASTAÑAS SECAS</b>

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESOS

Producto obtenido a partir de castaña fresca que ha sido sometida a un proceso de deshidratación, pelado, selección y envasado.

### POBLACIÓN DE DESTINO/USO ESPERADO

Producto apto para toda la población en general (*Ver sección alérgenos*).

Producto listo para cocinar. Puede consumirse cruda, es un producto duro por lo que se recomienda hidratarla.

### PARÁMETROS DE CALIDAD

Frutos de aspecto seco, sano, limpio, de consistencia firme, libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, y de materiales, sabores y olores extraños.

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- AROMA: olor característico castaña, libre de olores extraños
- SABOR: Característico castaña, dulzor en boca y profunda aromaticidad
- TEXTURA: Suave al tacto y consistencia muy dura y compacta
- COLOR: amarillo pálido.

### ALERGENOS

El producto puede contener trazas de nueces ya que en la planta se trabaja dicho alérgeno.

**PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS**

PÁRAMETRO	LÍMITE ACEPTABLE	LEGISLACIÓN
<b>AFLATOXINAS</b>		
B1	2 µg/kg	REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (página 11 de 20).
Suma B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub>	4 µg/kg	REGLAMENTO (EU) No 165/2010 DE LA COMISIÓN de 26 de febrero de 2010 que modifica, en lo que respecta a las aflatoxinas, el Reglamento (CE) no 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
<b>PESTICIDAS</b>		
Por debajo de los límites máximo de residuos marcados por la legislación europea para cada tipo de cultivo.		REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

Conservar en lugar fresco y seco.

**VIDA ÚTIL**

En función de la variedad y maduración del mismo.

Vida útil aproximada: 2 años.

La castaña puede ser consumida al rebasar esta fecha en totales condiciones de seguridad.

**ENVASADO Y PRESENTACIÓN**

Envasadas en diferentes formatos, incluso caja (granel), según especificaciones de cliente.