

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	HARINA DE CASTAÑA
	ORIGEN	ESPAÑA
	OMG	Producto libre de modificación genética directa o indirecta.
	IRRADIACIÓN	Producto no tratado con irradiación.
	ALÉRGENOS	No contiene alérgenos según Reglamento 1169/2011
	INGREDIENTES	100% CASTAÑAS DESHIDRATADAS MOLIDAS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESOS

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

POBLACIÓN DE DESTINO/USO ESPERADO

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

Producto listo para cocinar. Es un producto preparado para la elaboración de postres y platos.

PARÁMETROS DE CALIDAD

Producto en polvo exento de humedad, de materiales, sabores y olores extraños.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

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

ALERGENOS

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

PÁRAMETRO	LÍMITE ACEPTABLE	LEGISLACIÓN
AFLATOXINAS		
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 ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	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
PESTICIDAS		
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

PARÁMETROS FÍSICO QUÍMICOS
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco.

VIDA ÚTIL

Vida útil aproximada (envase cerrado): 1 año.

Vida útil aproximada (envase abierto): 15 días. Mantener en refrigeración.

ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Envasadas en diferentes formatos: tarro, bolsa o según especificaciones de cliente.