

	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	CASTAÑA PELADA COCIDA EN ALMIBAR
	ORIGEN	ESPAÑA
	OMG	Producto libre de modificación genética directa o indirecta.
	IRRADIACIÓN	Producto no tratado con irradiación.
	ALÉRGENOS	No contiene alérgenos
	INGREDIENTES	Castañas, agua, azúcar, acidulante (ácido ascórbico) y sal

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y PROCESOS

Castañas (*Castanea Sativa*) cocidas elaboradas a partir de castañas secas peladas sometidas a rehidratación y esterilización térmica en autoclave, conservadas en almíbar de gobierno.

POBLACIÓN DE DESTINO/USO ESPERADO

Producto apto para toda la población en general (*Ver sección alérgenos*).
Ecurrir y listo para consumir o s un producto preparado para la elaboración de postres y platos.

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS

- AROMA: libre de olores extraños.
- SABOR: característico de castaña cocida, libre de sabores extraños.
- TEXTURA: uniforme característica del producto elaborado, normal no excesivamente duro ni blando.
- COLOR: típico, característico de la elaboración con tonos amarillos y marrones. Libre de colores extraños.

ALÉRGENOS

En la planta se trabaja con alérgenos: frutos secos (nueces), huevo, soja, leche y sus derivados, soja, dióxido de azufre y sulfitos estableciendo las medidas preventivas de segregación necesarias para evitar la contaminación cruzada.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetros microbiológicos	Valor
Mesófilos aerobios y anaerobios	< 1 UFC/g
Termófilos aerobios y anaerobios	< 1 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetros analíticos	Valor
° Brix	>15

En la castaña seca que utilizamos para la elaboración de la conserva se controlan los parámetros que se indican en la siguiente tabla:

PÁRAMETRO	LÍMITE MÁXIMO	LEGISLACIÓN
AFLATOXINAS		
B1	2 µg/kg	Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006 considerando todas y cada una de sus modificaciones
Suma B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	4 µg/kg	
Cadmio	<0,2 mg/kg peso fresco	
PESTICIDAS		
Por debajo de los límites máximo de residuos marcados por la legislación europea para cada tipo de cultivo.		Reglamento (CE) 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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional (valores medios por 100 g de producto)	
Valor energético	597/141 kJ / kcal
Grasas	1,6 g
de las cuales:	
ácidos grasos saturados	0,28 g
Hidratos de carbono	28,2 g
de los cuales:	
azúcares	11,8 g
Fibra alimentaria	3,7 g
Proteínas	1,7 g
Sal	0,09 g

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y DE USO

Conservar en lugar fresco y seco.

Envase de cristal, tenga precauciones en el manejo del mismo y en la apertura.

VIDA ÚTIL

Conserva sus propiedades óptimas durante 2 años a partir de su producción.

Una vez abierto conservar refrigerado y consumir en 5 días.

FORMATOS EN ENVASADO Y PRESENTACIÓN

Tipo de envasado	Peso neto	Peso escurrido
Tarro de cristal	315 g	200 g