

CLAVO

FICHA TÉCNICA Y ALERGENOS

Nombre comercial (<i>Nombre científico</i>)	Clavo Pedúnculos (<i>Syzygium Aromaticus</i>)
Características físicas del producto	Pedúnculos sanos, limpios y desecados. Posible presencia de alguna impureza y/o materias extrañas visibles asociadas a su recolección. Producto natural desecado al sol
Descripción	Entero y molido

DECLARACION DE ALERGENOS (la información facilitada en este apartado es la aportada por nuestro proveedores, no basada en análisis realizados)

1. PRODUCTO ALERGENICO: El alérgeno esta contenido en el producto
2. CONTAMINACION CRUZADA: Posible presencia del alérgeno por contaminación cruzada
3. AUSENCIA: El alérgeno no se encuentra en el producto y no es posible su presencia por contaminación

ALERGENO (REG. 1169/2011)	Producto Alergérico	Contaminación Cruzada	Ausencia
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas			X
CRUSTACEOS y productos a base de crustaceos			X
HUEVOS y productos a base de huevo			X
PESCADO y productos a base de pescado			X
CACAHUETES y productos a base de cacahuetes			X
SOJA y productos a base de soja			X
LECHE y sus derivados (incluida la lactosa)			X
FRUTOS DE CASCARA (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia, nueces de Australia)			X
APIO y productos derivados			X
MOSTAZA y productos derivados			X
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			X
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2			X
ALTRAMUCES y productos a base de atramuces			X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos			X

Características organolépticas	
- Aspecto:	Correcto
- Olor:	Característico, sin presencia de olores extraños.
- Color:	Marrón oscuro, negro
Características Físico-Química	
Humedad (%):	máx. 15,0
Cenizas totales (%):	máx. 12,0
Cenizas insolubles (%):	máx. 1,0
Características Microbiológicas	
Aerobios totales (ufc/g)	≤50.000.000
Mohos y Levaduras (ufc/g)	≤500.000
Escherichia coli (ufc/g)	≤1.000
Salmonella spp.(ausencia o presencia)	Aus. / 25 gr
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤100
Aflatoxinas totales:	≤ 20 ppb
Pesticidas - REG.396/2005	
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 y animal y modificaciones	
Ocratoxinas - REG. (UE) 2023/915	
Ocratoxina A	≤ 15 µg/kg
Alcaloides - REG. (UE) 2023/915	
Alcaloides tropánicos	≤ 25 µg/kg
Alcaloides pirrolizidínicos	≤ 200 µg/kg
Hidrocarburos aromáticos policíclicos - REG.(UE) 2023/915	
Benzo (a) pireno:	≤ 10,0 ppb
Suma de benzo (a) pireno, benzo (a) antraceno, benzo (b) fluroranteno y criseno:	≤ 50,0 ppb
No se aplica en productos vegetales con sistema de secado natural al sol	
Metales Pesados - REG. (UE) 2023/915	
Plomo:	≤ 0,60 ppm
Información Adicional (datos facilitados por el proveedor de origen)	
Irradiación y Radioactividad:	El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes
Transgénicos (OGM's):	No aplica, producto silvestre
Gluten y otros alérgenos recogidos en el anexo II del Reg. (CE) 1169/2011	No contiene
Presencia de aditivos alimentario	No contiene

La información declarada en esta ficha técnica es general para el producto. Para conocer los datos reales del producto suministrado consulten el Certificado de Análisis según el lote