

# CLAVO

## FICHA TÉCNICA Y ALERGENOS

<b>Nombre comercial (<i>Nombre científico</i>)</b>	Clavo Pedúnculos ( <i>Syzygium Aromaticus</i> )
<b>Características físicas del producto</b>	Pedúnculos sanos, limpios y desecados. Posible presencia de alguna impureza y/o materias extrañas visibles asociadas a su recolección. Producto natural desecado al sol
<b>Descripción</b>	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 SO <sub>2</sub>			X
ALTRAMUCES y productos a base de atramuces			X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos			X

<b>Características organolépticas</b>	
- Aspecto:	Correcto
- Olor:	Característico, sin presencia de olores extraños.
- Color:	Marrón oscuro, negro
<b>Características Físico-Química</b>	
Humedad (%):	máx. 15,0
Cenizas totales (%):	máx. 12,0
Cenizas insolubles (%):	máx. 1,0
<b>Características Microbiológicas</b>	
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
<b>Pesticidas - REG.396/2005</b>	
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	
<b>Ocratoxinas - REG. (UE) 2023/915</b>	
Ocratoxina A	≤ 15 µg/kg
<b>Alcaloides - REG. (UE) 2023/915</b>	
Alcaloides tropánicos	≤ 25 µg/kg
Alcaloides pirrolizidínicos	≤ 200 µg/kg
<b>Hidrocarburos aromáticos policíclicos - REG.(UE) 2023/915</b>	
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	
<b>Metales Pesados - REG. (UE) 2023/915</b>	
Plomo:	≤ 0,60 ppm
<b>Información Adicional (datos facilitados por el proveedor de origen)</b>	
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**