FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

EST. 100 G DATILES Seleccionados x 64

F04.04.03
(Aprobado por RQSA 25/08/2023)

DATOS DEL PROVEEDOR

RAZÓN SOCIAL:	BERNABÉ BIOSCA ALIMENTACION, S.A.U.	**MARCA:**	EL MONAGUILLO
DIRECCIÓN:	CALLE SAN RAMÓN 157, 03560 EL CAMPELLO, ALICANTE, ESPAÑA	**TELÉFONO/FAX:**	+34 965636000/ +34 965636400
E-MAIL:	monaguillo@bbiosca.com	**PÁGINA WEB:**	https://www.elmonaguillo.com/

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO	EST. 100 G DATILES Seleccionados x 64	**REFERENCIA:**	B41101
MARCA	EL MONAGUILLO	**FECHA / Nº REVISIÓN:**	**02/07/2025 / 12**
ORIGEN	Túnez		
INGREDIENTES	Dátiles y estabilizante E-420ii		
VARIEDAD	Deglet Nour		
MÉTODO DE PRODUCCIÓN:	Fumigación, selección, tratamiento térmico, adición sorbitol, envasado		

DECLARACIONES

OGM	No contiene OGM según Reglamento 1829/2003 y 1830/2003.
ALÉRGENOS	**Libre de sustancias que causan alergias y/o intolerancias según Real decreto 2220/2004 y Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones**
IRRADIACIONES	Libre de procesos de irradiación y por lo tanto cumple con la Directiva 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

IMAGEN DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

TEXTURA	Carnosos de carne elástica y flexible, con piel fina
COLOR	Típico del producto
OLOR / SABOR	Típico del producto, sin olores ni sabores extraños
ASPECTO	Limpios, sin materias extraña, ausencia de moho, signos de fermentación y podredumbre

CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS-MICROBIOLÓGICAS

SÓLIDOS SOLUBLES	70-75
CALIBRE (piezas / kg)	115-180
OCRATOXINA A	Máx 2,0 µg/kg
AFLATOXINAS TOTALES (B1+B2+G1+G2)	Máx 4 µg/kg
AFLATOXINAS B1	Máx 2 µg/kg
Cd	< 0,02 mg/kg peso fresco
Pb	< 0,10 mg/kg peso fresco
Perclorato	0,05 mg/kg
Clorato	0,3 mg/kg
SALMONELLA	Ausencia en 25 g
E.Coli	<100 ufc/g
L.Monocytogenes	< 100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g de producto comestible)

ENERGÍA	322 kcal / 1365 kJ
GRASA	0 g
Ácidos grasos saturados	0 g
HIDRATOS DE CARBONO	74 g
Azúcares	59 g
FIBRA	8,1 g
PROTEÍNAS	2,5 g
SAL	0 g
POTASIO	718 mg (36% VRN*)
MAGNESIO	58 mg (15% VRN *)

*VRN: Valores de referencia de nutrientes.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Cumple con la reglamentación europea relativa a criterios microbiológicos (RD 2073/2005 y posteriores modificaciones)

Cumple con la reglamentación sanitaria relativa a contaminantes (Reglamento 915/2023 y posteriores modificaciones)

Cumple con la reglamentación sanitaria relativa a LMR procedentes de fitosanitarios (Real Decreto 396/2005 y posteriores modificaciones)

Cumple con la reglamentación europea relativa a materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos (Reglamento 10/2011 y 1935/2004 y posteriores modificaciones)

Cumple con la reglamentación europea relativa a aditivos alimentarios (Reglamento 1333/2008)

PRESENTACIÓN Y DATOS LOGÍSTICOS

UNIDAD DE CONSUMO (UC)		Dimensiones (cm):	14,1x14,1x2,5
	Bolsa de PP en estuche de cartoncillo y encelofanado	Peso neto (kg):	0,1
		Peso bruto (kg):	0,13
UNIDAD DE VENTA (UV)		Dimensiones (cm):	39x29x30
	Caja cartón	Peso neto (kg):	6,4
		Peso bruto (kg):	8,48
		UC por UV	64
CAJAS x PALET	40	Dimensiones (cm):	120x80x160
UV x CAPA	8	Peso neto (kg):	256
CAPAS x PALET	5	Peso bruto (kg):	339

CODIFICACIÓN

EAN 13	8410426411014	DUN 14	18410426411011

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	12 meses (desde producción)
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Lugar fresco y seco
USO DEL PRODUCTO	Consumo crudo o cocinado

POBLACIÓN A LA QUE VA DESTINADA EL PRODUCTO

Población en general
Bajo consentimiento médico a los consumidores que tengan restringido el consumo de azúcar.

OBSERVACIONES

Los datos indicados pueden ser susceptibles de sufrir algún tipo de modificación debido, fundamentalmente, a las variaciones propias de las Materias Primas o del Proceso Productivo