

ALGA FUCUS EN POLVO

FICHA TÉCNICA

Nombre del producto: ALGA FUCUS EN POLVO

Código: 01433

Nombre comercial (Nombre científico)	Fucus alga (Fucus vesiculosus)
Características físicas del producto	Alga sana, limpia y desecada. Posible presencia de alguna impureza y/o materias extrañas visibles asociadas a su recolección. Producto natural desecado en horno de aire caliente
Descripción	Cortado o molido
Condiciones de conservación	Conservar en lugar fresco y seco (preferentemente T ^a no > 15° C) y al abrigo de la luz. Mantener alejado de productos que desprendan fuertes olores
Consumo preferente	Cuatro años desde la fecha de cosecha
Reanálisis	Un año
Uso previsto	Materia prima o auxiliar para la industria cosmética
Población de destino	Apto para todo tipo de consumidor, excepto los específicamente alérgicos al mismo

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 Alérgico	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 cacahuets			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 ₂			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 y negro
Características Físico-Química	
Humedad (%):	máx. 15,0
Cenizas totales (%):	máx. 20,0
Cenizas insolubles (%):	máx. 2,0
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
Pesticidas - REG.396/2005	
Hidrocarburos aromáticos policíclicos - REG.1881/2006 y modificaciones	
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.1881/2006 y modificaciones	
Plomo:	≤ 3,0 ppm
Cadmio:	≤ 1,0 ppm
Mercurio:	≤ 0,10 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