	AVELLANA EUROPEA TOSTADA / TOASTED EUROPEAN HAZELNUT	CÓDIGO: E-CC-27
		VERSIÓN: 07
		FECHA: 30-07-2025

Producto / Product	**Avellanas europea tostada / Toasted european hazelnuts**
Origen / Origin	Chile
Descripción / Description	Avellana tostadas / Toasted hazelnut.
Embalaje / Packaging	Envase primario: Bolsa plástica grado alimenticio / Primary packaging: Food grade plastic bag Envase secundario: Caja de cartón corrugado / Secondary packaging: Corrugated cardboard box
Duración / Duration	12 meses / 12 months
Duración proveedor / Duration supplier	18 meses / 18 months (En envase original en almacenamiento bajo condiciones frescas y secas. Temperatura de 8° a 18° C°) / (In original container in storage under cool and dry conditions. Temperature from 8° to 18° C°)
Almacenamiento / Storage	Condiciones óptimas de almacenamiento lugar fresco y seco, aislado de la luz solar, Temperatura óptima entre 8ºC y 27ºC, Humedad relativa 55% a 65%, alejado de productos o sustancias que lo contaminen. (En caso contrario a las condiciones antes mencionadas el producto puede presentar problemas de rancidez). / Optimum storage conditions cool and dry place, isolated from sunlight, Optimum temperature between 8ºC and 27ºC, relative humidity 55% a 65%, Away from products or substances that pollute it. (Otherwise, the product may have rancidity problems).
Ingredientes / Ingredients	Avellanas / Hazelnuts
Tratamiento / Treatment	Tostada / Roasted
Uso Previsto / Expected use	Consumo directo, adherezo para ensalada, ingrediente para cereal, recubrimiento para platos saladosguarniciones para productos horneados, poestres / Direct consumption, salad dressing, ingredient for cereal, coating for savory dishes garnishes for baked goods, desserts
Consumidores destinatarios / Target consumers	Todo grupo etareo a partir de los 4 años / All age groups from 4 years old onward
Grupo Vulnerables / Vulnerable Group	Alérgicos al producto y a los frutos de cáscara; Menores de 4 años / Allergic to the product and nuts; Under 4 years old.
Modo de Distribución / Distribution Mode	El producto es despachado en camiones o furgones para pedido nacional y en exportaciones es cargado a contenedores. Las cajas o sacos puedes ir a piso o en pallets de 500 a 1000 Kg. Transportar en ambiente fresco y seco. / The product is shipped in trucks or vans of the company for national order and in exports it is loaded into containers. The boxes or sacks can go to the floor or in pallets of 500 to 1000 Kg. Transport in a cool and dry environment.

CARACTERISTICAS QUIMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTICS		**FUENTE**
Humedad / Moisture	3% máx	*Especificación interna Comercial Piwen SPA*
Aflatoxinas / Aflatoxins	10ppb máximo	*Dto. Nª977/96; Art. 169*
Metales pesados / Heavy metals	Cadmio 0,05mg/kg Plomo 0,6mg/kg	*Codex alimentarius CXS193-1005; reglamento UE 2015/1006*
Pesticidas / Pesticides	Correspondiente al producto / Corresponding to food	*Resolución 892 Exenta*

Métodos / Methods
Humedad: Termogravimétrico; / Humidity: Thermogravimetric;
Micotoxinas: 1 CQ-CROM-028 T Micotoxinas Elisa / Mycotoxins: 1 CQ-CROM-028 T Mycotoxins Elisa
Metales pesados: AOAC método oficial 999.10- AOAC método oficial 986.16 - AOACmétodo oficial 971.21 / Heavy metals: AOAC official method 999.10- AOAC official method 986.16 - AOAC official method 971.21 Pesticidas: CQ-CROM-023-T / Pesticides: CQ-CROM-023-T

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTICS				**FUENTE**
Variedades / Varieties	Barcelona			*Especificación interna Comercial Piwen SPA*
Calibre / Zise	9-11mm	11-13mm	13-15mm	
Partidas / Broken	5% máx			
Hongos, deterioros / Fungi, deterioration	0.5%			
Daño por insecto / Insect damage	0,5% máx			
Sobre tostadas / About toasts	5% máx			
Materia extraña no vegetal / Non-plant foreign matter	Ausencia			
Materia extraña vegetal/ Plant foreign matter	1,5% máx			

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS		**FUENTE**
Sabor / Flavor	Gusto característico de avellana tostada / Characteristic taste of roasted hazelnut	*Especificación interna Comercial Piwen SPA*
Apariencia / Appearance	Característico / Characteristics	
Color / Colour	Marrón claro / Light brown	
Aroma / Taste	Característico / Characteristics	

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS							**FUENTE**
PARÁMETRO / PARAMETER	**CAREGORÍA /CATEGORY**	**CLASES / LESSONS**	**n**	**c**	**m**	**M**	*DCTO 977/96; Art 173; Pto 14.7*
Mohos			5	2	$1x10^2$ ufc/gr	$1x10^3$ ufc/gr	
Levaduras			5	2	$1x10^2$ ufc/gr	$1x10^3$ ufc/gr	
E. coli			5	2	1x10 ufc/gr	$5x10^2$ ufc/gr	
Salmonella en 50g			5	0	Ausente		

Método / Method
RAM: AOAC método oficial 990.12; Coliformes: AOAC método oficial 991.14; Mohos: AOAC método oficial 997.02; Levaduras: AOAC método oficial 997.02; E. Coli: AOAC método oficial 998.08; Salmonella: Certificate AOAC 071101 Qualitative Method / RAM: AOAC official method 990.12; Coliforms: AOAC official method 991.14; Molds: AOAC official method 997.02; Yeast: AOAC official method 997.02; E. Coli: AOAC of fi cial method 998.08; Salmonella: Certificate AOAC 071101 Qualitative Method

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION			FOTOGRAFÍA DE REFERENCIA / REFERENCE PHOTOGRAPH	FUENTE
Porción: 1/4 taza	**30**	**g**		*USDA; SR Legacy, lanzado en abril de 2018*
Nutrientes / Nutrients	**100gr**	**1 Porción**		
Energia / Calories (Kcal)	646	194		
Proteínas / Protein (g)	15.0	4.5		
Grasas Totales / Fat (g)	62.4	18.7		
Grasas Saturadas / Saturated Fats (g)	4.5	1.4		
Ac. grasos monoinsaturados / Ac. monounsaturated fatty (g)	46.6	14.0		
Ac. Grasos poliinsaturados / Ac. Polyunsaturated fats (g)	8.5	2.6		
Ac. Grasos Trans / Ac. Trans Fat (g)	0.0	0.0		
Colesterol / Cholesterol (mg)	0.0	0.0		
Hidratos de Carbono disponibles / Carbohydrate (g)	8.2	2.46		
Fibra dietética / Fiber (g)	9.4	2.8		
Azucares Totales / Total sugar(g)	4.9	1.5		
Sodio / Sodium (mg)	0.0	0.0		

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS / ALLERGEN STATEMENT							FUENTE
Descripción / Description	**Constituyente usado para producir el material proveído / Constituent used to produce the material provided**		**En el mismo equipo / In the same team**		**En la misma instalación / In the same installation**		*DCTO 977/96 Especificación interna Comercial Piwen SPA*
	SI	**NO**	**SI**	**NO**	**SI**	**NO**	
Cereales que contengan gluten / Cereals containing gluten		**X**	**X**		**X**		
Crustáceos y productos a base de crustáceos / Crustaceans and crustacean products		**X**		**X**		**X**	
Huevo y productos derivados / Egg and derived products		**X**		**X**		**X**	
Pescado y productos a base de pescado / Fish and fish-based products		**X**		**X**		**X**	
Maní y productos a base de maní / Peanuts and peanut-based products		**X**	**X**		**X**		
Soja y productos a base de soja / Soy and soy products		**X**	**X**		**X**		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) / Milk and its derivatives (including lactose)		**X**	**X**		**X**		
Frutos de cáscara / Nuts	**X**		**X**		**X**		
Apio y productos derivados / Celery and derived products		**X**		**X**		**X**	
Mostaza y productos derivados / Mustard and derived products		**X**	**X**		**X**		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo / Sesame grains and products based on sesame grains		**X**	**X**		**X**		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10mg/kg		**X**	**X**		**X**		
Lupino y productos a base de lupino / Lupine and lupine-based products		**X**		**X**		**X**	
Moluscos y productos a base de moluscos / Molluscs and mollusc products		**X**		**X**		**X**	
Esta declaración de alérgenos corresponde a productos procesados por Piwén.							

DECLARACIÓN GMO / GMO DECLARATION	FUENTE
Comercial Piwen SPA certifica que todas las materias primas y productos terminados no contienen ninguna proteina de ADN genéticamente modificado derivada del origen OGM y están libres de cualquier Organismo Genéticamente Modificado (OGM) / Comercial Piwen SPA certifies that all raw materials and finished products do not contain any genetically modified DNA protein derived from the GMO origin and are free of any Genetically Modified Organism (GMO).	*Especificación interna Comercial Piwen SPA*

DECLARACIÓN QUÍMICA Y RADIOLÓGICA / CHEMICAL AND RADIOLOGICAL DECLARATION	FUENTE
Comercial Piwen SPA certifica que ningún producto está sujeto a irradiación. Además los productos terminados de Comercial Piwen SPA no contienen ningún ingrediente que haya sido sometido a irradiación / Comercial Piwen SPA certifies that no product is subject to irradiation. Furthermore, the finished products of Comercial Piwen SPA do not contain any ingredient that has been irradiated.	*Especificación interna Comercial Piwen SPA*

SOLICITUD A PROVEEDOR / SUPPLIER REQUEST		FUENTE
Descripción / Description	**Frecuencia / Frequency**	*Especificación interna Comercial Piwen SPA*
Migración global envases primarios / Global migration of primary packaging	Anual por laboratorio externo acreditado / Annual by accredited external laboratory	
Análisis de tintas envases primarios / Analysis of primary packaging inks	Anual por laboratorio externo acreditado / Annual by accredited external laboratory	
Análisis o certificado de condición declarada (Compostable, Orgánico, Kosher, Halal, Vegano, libre de gluten, etc.) / Analysis or certificate of declared condition (Compostable, Organic, Kosher, Halal, Vegan, Gluten Free, etc.)	Anual por laboratorio y/o entidad certificada / Annual by laboratory and / or certified entity	
Análisis de metales pesados / Heavy metal analysis	Anual por laboratorio externo acreditado / Annual by accredited external laboratory	
Análisis de pesticidas / Pesticide analysis	Anual por laboratorio externo acreditado / Annual by accredited external laboratory	
Análisis de micotoxinas / Mycotoxin analysis	Por lote incorporado en certificado de calidad / Per batch incorporated in quality certificate	
Análisis microbiológico / Microbiological analysis	Por lote incorporado en certificado de calidad / Per batch incorporated in quality certificate	

Registro interno de PCC (detección de metales y otros que apliquen) / Internal PCC registry (metal detection and others that apply)	Anual / Annual
Diagrama de flujo / Flowchart	Anual o Cuando ocurran modificaciones / Annual or When modifications occur
Declaración de alérgenos / Allergen declaration	Anual o Cuando ingresen un nuevo alérgeno / Annual or When a new allergen is entered
Declaración GMO / GMO statement	Anual o Cuando ocurran modificaciones / Annual or When modifications occur

Declaración quimica y radiológica / Chemical and	Anual o Cuando ocurran modificaciones / Annual or When modifications occur
Ejercicio de trazabilidad / Traceability exercise	Anual (enviar junto a respaldos documentales) / Annual (send together with documentary endorsements)
Datos básicos del proveedor / Basic supplier data	Única vez o Cuando ocurran modificaciones / Once or When modifications occur
Certificado de la planta junto a su Reporte de auditoría / Plant certificate along with its audit report	Cada vez que esta se renueve / Every time it is renewed
Declaración de origen / Declaration of origin	Por cada importación para proveedores internacionales - Cada 3 años para proveedores nacionales o Cuando ocurran cambios / For each import for international suppliers - Every 3 years for national suppliers or When changes occur
Ficha técnica / Data sheet	Anual o Cuando ocurran modificaciones / Anual or When modifications occur

Versión / Versión	**Fecha / Date**	**Descripción del Cambio / Description of Change**
1	5/28/2020	Creación del documento
2	11/30/2021	Cambio en criterios microbiológicos (RAM y coliformes totales)
3	8/30/2022	Cambio en metales pesados
4	7/3/2023	Actualizacion de metales pesados y criterios microbiologicos.
5	5/24/2024	Actualización
6	4/4/2025	Actualización Información Nutricional
7	7/30/2025	Actualización de metales pesados

REVISIÓN Y APROBACIÓN / REVIEW AND APPROVAL			
	NOMBRE / NAME	**CARGO / POSITION**	**Firma / Signature**
ELABORÓ **ELABORATED**	Daniela Zepeda	Jefe de laboratorio	

ACEPTACIÓN CLIENTE **CLIENT ACCEPTANCE**	Nombre responsable / Responsible name	
	Cargo / Position	
	Empresa / Business	
	Fecha / Date	
	Firma / Signature	