

 	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: D04-P21 REV: 03 FECHA: 24/03/2020
---	---------------	---

DENOMINACIÓN LEGAL: Copos integrales de espelta ecológicos.

INGREDIENTES: Copos integrales de **trigo** espelta*.

(*) Ingredientes procedentes de la agricultura ecológica

ORÍGEN INGREDIENTES: UE

FASES DE ELABORACIÓN: Envasado del producto.

CERTIFICACIÓN:



CARACTERÍSTICAS:

MICROBIOLÓGICAS		NUTRICIONALES (per 100g)	
Microorganismos	Límites m-M	Valor energético	1446kJ/344kcal
Aerobios mesofilos	10 ⁶ ufc/g	Grasas	2.5g
E.Coli	100 ufc/g	de las cuales saturadas	0.2g
Salmonella	Ausencia / 25g	Hidratos de carbono	62.5g
Mohos y levaduras	100 ufc/g	de los cuales azúcares	1.7g
Enterobacterias	1 x 10 ³ ufc/g	Proteínas	13.9g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Sal	0.008g
Bacillus cereus	10 ufc/g	Fibra	8.2g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g		

FISICO QUÍMICAS	
Humedad	12 %

ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Granulado, marrón claro.
Olor	Típico de producto
Sabor	
Textura	Esponjoso.

CONTAMINANTES QUÍMICOS

MICOTOXINAS		METALES PESADOS	
B1:	máximo 2,0 µg/kg	Plomo:	inferior a 0,20 mg/kg
B1 + B2 + G1 + G2:	máximo 4,0 µg/kg	Cadmio:	inferior a 0,10 mg/kg
Ocratoxina A	máximo 3 µg/kg		
Deoxivalenol	Máximo 750 µg/kg		
Zearalenona	Máximo 75 µg/kg		

ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa	REVISADO:	APROBADO:
Fecha: 29/03/2020	Fecha:	Fecha:

 	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: D04-P21 REV: 03 FECHA: 24/03/2020
---	---------------	---

CONTAMINANTES

- Reglamento 1881/2006, relativo a los contaminantes en productos alimentarios y sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 396/2005, relativo a los límites máximos de plaguicidas en alimentos y piensos y sus posteriores modificaciones.

LEGISLACIÓN

- Este producto cumple con la legislación europea de producción, elaboración y etiquetado de productos ecológicos.

REFERENCIAS COMERCIALES Y CANTIDAD NETA:

CÓDIGO INTERNO	REFERENCIA COMERCIAL
210015	8426633001566

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

UNIDAD VENTA		CAJA		UNIDAD VENTA
Peso unitario	500g.	Peso	4.5kg.	*A petición del cliente *Tipo envase: Variable según volumen.
Formato	Bolsas	Nº envases	9	
Material envase	Polipropileno transparente.	Material	Cartón	

FORMATO Y PRESENTACIÓN DEL ENVASE: Envasado en bolsa de plástico transparente apta para uso alimentario cerrada por termo sellado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE USO: Hervir durante 5 min., también se puede consumir mezclándolo con fruta natural, zumo de fruta yogur o leche.

TRAZABILIDAD: Número de lote indicado con etiqueta en la bolsa del producto (día de fabricación DD-MM).

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 24 meses.

DESTINACIÓN: Minoristas y mayoristas que realizan la venta al consumidor final y uso como ingrediente en destinación en gránulos.

Grupos vulnerables: Población sensible a los alérgenos declarados.

ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa	REVISADO:	APROBADO:
Fecha: 29/03/2020	Fecha:	Fecha:

	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: D04-P21 REV: 03 FECHA: 24/03/2020
---	----------------------	--

ALÉRGENOS:

INGREDIENTES DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN EL REGLAMENTO 1169/2011	Presente como ingrediente	Presente como trazas
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, kamut y espelta.	+	-
Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa), excepto: lactosérum y lactitol.	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-	-
Huevos y productos a base de huevo.	-	-
Pescado y productos a base de pescado.	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados.	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	-	+
Atramuces y productos a base de atramuces.	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total.	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-	-

OGM: No contiene ingredientes modificados genéticamente

PRODUCTOS IRRADIADOS: No contiene ingredientes irradiados



ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa Fecha: 29/03/2020	REVISADO: Fecha:	APROBADO: Fecha:
---	---------------------------------------	---------------------------------------