

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

DENOMINACIÓN LEGAL: Semilla de amapola ecológica.

INGREDIENTES: Semilla de amapola*.

(*)Ingrediente procedente de la agricultura ecológica.

ORÍGEN INGREDIENTES: noUE (Turkey, Czech Republic.)

FASES DE ELABORACIÓN: Envasado del producto.

CERTIFICACIÓN:



CARACTERÍSTICAS:

MICROBIOLÓGICAS		NUTRICIONALES (per 100g)	
Microorganismos	Límites m-M	Valor energético	2167kJ/518kcal
Aerobios mesofilos	10 ⁶ ufc/g	Grasas	42.20g
E.Coli	100 ufc/g	de las cuales saturadas	4.9g
Salmonella	Ausencia / 25g	Hidratos de carbono	4.2g
Mohos y levaduras	100 ufc/g	de los cuales azúcares	2.30g
Enterobacterias	1 x 10 ³ ufc/g	Proteínas	20.20g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Sal	0.0018g
Bacillus cereus	10 ufc/g	Fibra	20.5g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g		

FISICO QUÍMICAS	
Humedad	Max. 6%

ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto	Color azul oscuro a negro.
Olor	Característico de semilla amapola. Sin sabores ni olores extraños.
Sabor	
Textura	Semillas pequeñas y redondas

ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa	REVISADO: Marta Picas	APROBADO:
Fecha: 01/04/2020	Fecha:	Fecha:

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

CONTAMINANTES QUÍMICOS

MICOTOXINAS		METALES PESADOS	
B1:	<2µg/kg	Plomo:	inferior a 0,10 mg/kg
B1 + B2 + G1 + G2 :	<4µg/kg	Cadmio:	inferior a 0,10 mg/kg
		Arsenic	inferior a 0,10 mg/kg

CONTAMINANTES

- Reglamento 1881/2006, relativo a los contaminantes en productos alimentarios i 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
270013	8426633002068

INFORMACIO LOGÍSTICA

UNIDAD VENTA		CAJA		UNIDAD VENTA
Pes unitario	250g	Pes	5kg	*A petición del cliente *Tipo envase: Variable según volumen.
Formato	Bolsas	Nº envases	20	
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: Masticar bien y después beber agua o leche, también puede triturarse y mezclarse con leche, yogurt, caldos, sopas, zumos de frutas, etc.

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

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 24 meses.

ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa	REVISADO: Marta Picas	APROBADO:
Fecha: 01/04/2020	Fecha:	Fecha:

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

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

Grupos vulnerables: Población sensible a los alérgenos declarados.

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 SO ₂ total	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-	-

OGM: No contiene ingredientes modificados genéticamente.

PRODUCTOS IRRADIADOS: No contiene ingredientes irradiados.



ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa	REVISADO: Marta Picas	APROBADO:
Fecha: 01/04/2020	Fecha:	Fecha: