

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 101
	GUISANTE AL NATURAL ECO	09/07/2018	



CODIGOS EAN
8437002735357

1. Nombre del Producto		
Guisante al Natural Eco		
2. Ingredientes		
Guisante*, agua y sal. * Procedente de agricultura ecológica		
3. Características presentación		
FORMATO	PESO NETO	PESO ESCURRIDO
B350	325 g	205 g
4. Características organolépticas		
Sabor:	Característico. No presenta sabores extraños	
Color:	Característico. Ausencia de manchas	
Olor:	Característico. No presenta olores extraños	
Textura:	Característica del producto.	
Envase sin roturas y en ausencia de cuerpos extraños		
5. OGM's		
Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003		
6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)		
Valor energético	141,6/33,9 kj/kcal	
Grasas	0,3 gr	
de las cuales saturadas	0,1 gr	
Hidratos de carbono	2,9 gr	
de los cuáles azúcares	1,4 gr	
Proteínas	2,7 gr	
Sal	0,8 gr	
8. Información complementaria y Almacenamiento		
Origen:	Conserva elaborada en Navarra	
Envasado:	En botellas de cristal con cierre twist-off	
Embalaje:	En cajas de cartón. 6 tarros en cada caja.	
Vida útil:	5 años desde su fabricación a temperatura ambiente.	
Uso al que se destina:	Abrir y cocinarlo al gusto.	
Población de destino:	Público en general, incluyendo a todos los grupos de riesgo, sin estar orientado a ningún grupo de población específico. Se contemplan dentro de los grupos de riesgo la población infantil, tercera edad, celíacos y diabéticos.	
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco y seco aislado del suelo	
Condiciones una vez abierto :	Guardar en frío y consumir en 5-6 días	

7. Información microbiológica	
Mohos /levaduras	Ausencia
Lactobacilos	Ausencia
Mesófilos aerobios	Ausencia
Mesófilos anerobios	Ausencia

Gumiel y Mendia S.L.
Pol. Los Cabezos S/N
31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

9. Reglamentos aplicable

Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los producto alimenticios

Reglamento (CE) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal; y sus modificaciones Reglamento (CE) nº 149/2008

Orden de 21 de noviembre de 1984 por la que se aprueban las normas de calidad para las conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento nº 2420/1978 elaboración y venta de conservas vegetales y sus modificaciones.

Reglamento UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

Reglamento (CE) nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones.

Real decreto 1801/2008, cantidad nominal de prod envasados.

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones

10. Certificaciones



ES-ECO-025-NA
Agricultura UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.
Pol. Los Cabezos S/N
31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

11. Alérgenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en materia de alérgenos, etiquetado, información nutricional, etc... y sus modificaciones.	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):		
. Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO
Soja y productos a base de soja (3):	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5):	NO	NO
. Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	NO	NO
. Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	NO	NO
. Nueces (<i>Juglans regia</i>)	NO	NO
. Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	NO	NO
. Pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch]	NO	NO
. Nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>)	NO	NO
. Alféncigos (<i>Pistacia vera</i>)	NO	NO
. Nueces macadamia o de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	NO
<p>(1) - a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(*); b) Maltodextrinas a base de trigo(*); c) Jarabes de glucosa a base de cebada; d) Cereales utilizados para hacer destilados de alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p> <p>(2) - a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides; b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino</p> <p>(3) - a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(*); b) Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja; c) fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja</p> <p>(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol</p> <p>(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas</p>		
Fecha: 09/07/2018	Aprobado por:	
		