



1. Descripción			
Pasta alimenticia de trigo ecológico.			
2. Ingredientes			
Sémola de <i>trigo</i> duro ecológico(100%)			
3. Formato			
Peso Neto: 5 kilos			
4. Características organolépticas			
Sabor:	Característico. No presenta sabores extraños		
Color:	Amarillento. Ausencia de manchas		
Olor:	Característico. No presenta olores extraños		
5. Alérgenos y OGM's			
Contiene gluten. 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	1478/349 kj/kcal		
Grasas	1,5 gr		
de las cuales saturadas	0,3 gr		
Hidratos de carbono	70 gr		
de los cuáles azúcares	2,9 gr		
Fibra alimentaria	3,6 gr		
Proteínas	12 gr		
Sal	0,03 gr		
9. Contaminantes			
Aflatoxinas B1	Máx. 2,0 µg/kg	Plomo	Máx. 0,2 µg/kg
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	Máx. 4,0 µg/kg	Cadmio	Máx. 0,2 µg/kg
Ocratoxina a	Máx. 3,0 µg/kg	Zearalenona	Máx. 75 µg/kg
		Deoxinivalenol	Máx. 750 µg/kg
10. Características Físico-Químicas			
Humedad:	< 12,5%	Proteínas:	< 11 (Nx5,7) %
Cenizas:	< 0,9%	Grado Acidez:	< 4(ml de NaOH 1N/100g)
11. Información complementaria y Almacenamiento			
Origen:	Agricultura UE		
Envasado:	En plástico de uso alimentario con etiqueta adhesiva.		
Vida útil:	3 años desde su envasado a temperatura ambiente.		
Uso al que se destina:	Alimentación. Tiempo de cocción recomendado: 9 minutos		
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 cerrado		

7. Dimensiones	
Espesor:	1,1 (± 0,1) mm.
Longitud	35 (± 5) mm.
Anchura:	6,5 (± 0,5) mm.
8. Información microbiológica	
Aerobios totales:	< 100000 ufc/g
Coliformes totales:	< 100 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 100 ufc/g
Mohos y levaduras:	< 500 ufc/g
Clostridium perfringens:	< 10 ufc/g
E.coli	Ausencia/ g
Salmonella:	Ausencia/25g

12. 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 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

Reglamentación Técnico Sanitaria sobre la elaboración, circulación y comercio de Pastas Alimenticias.

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

Reglamento nº 834/2007, del Consejo, de 28 de Junio de 2007, sobre producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios alimentarios y sus posteriores modificaciones.

Reglamento (CE) 889/2008 de la Comisión de 5 de septiembre de 2008, por el que se establecen disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) Nº 834/2007 del Consejo sobre producción y etiquetado de los productos ecológicos, con respecto a la producción ecológica, su etiquetado y su control.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

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

13. Certificaciones



ES-ECO-025-NA
Agricultura UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestión medioambiental

Gumiel y Mendia S.L.

Pol. Los Cabezos S/N - 31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

14. Alergenos - 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	SI	-
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.), Avellanas (<i>Corylus avellana</i>), Nueces (<i>Juglans regia</i>),		
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), Pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch]		
Nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Alféncigos (<i>Pistacia vera</i>), Nueces macadamia o de Australia (<i>Macadamia te</i>		
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 reconstituidos 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
(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		
(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		
(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		
(4) - a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas; b) Lactitol		
(5) - a) Nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas		
Fecha: 11/07/2018	Aprobado por:	