

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03.184
	MACARRON INTEGRAL ECOLÓGICO	11/07/2018	



1. Descripción			
Pasta alimenticia de trigo Integral ecológico.			
2. Ingredientes			
Sémola Integral de trigo duro ecológico(100%)			
3. Formato			
Peso Neto: 5 kilos			
4. Características organolépticas			
Sabor:	Característico. No presenta sabores extraños		
Color:	Marron claro. 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	1481/350 kj/kcal		
Grasas	2 gr		
de las cuales saturadas	0,4 gr		
Hidratos de carbono	67 gr		
de los cuáles azúcares	3 gr		
Fibra alimentaria	8 gr		
Proteínas	12 gr		
Sal	0,015 gr		
7. Dimensiones			
Espesor:	1,1 (± 0,1) mm.		
Longitug	35 (± 5) mm.		
Anchura:	6,5 (± 0,5) mm.		
8. Información microbiológica			
Aerobios totales:	< 100000 ufc/g		
Coliformes totales:	< 100 ufc/g		
Staphylococcus aureus:	< 100ufc/g		
Mohos y levaduras:	< 500 ufc/g		
Clostridium perfringens:	< 10 ufc/g		
E.coli	Ausencia/ g		
Salmonella:	Ausencia/25g		
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:	< 2,5%	Grado Acidez:	<5(ml de NaOH 1N/100g)
11. Información complementaria y Almacenamiento			
Origen:	Agricultura UE		
Invasado:	En plastico 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 (7 minutos al dente)		
Población de destino:	Público en general, incluyendo a todos los grupos de riesgo, sin estar orientado a ningún grupo de población específico.		
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco y seco,aislado del suelo		
Condiciones una vez abierto :	Guardar cerrado		

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 producto 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 Gestion 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): 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>)	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 esterios de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esterios 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: 11/07/2018	Aprobado por: 	