

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 177
	ESPAGUETTI INTEGRAL ECOLÓGICO	11/07/2018	



7. Dimensiones		de los cuáles azúcares		3 gr
Espesor:	1,4 (± 0,1) mm.	Fibra alimentaria		8 gr
Longitug	250 (± 10) mm.	Proteínas		12 gr
Anchura:	1,4 (± 0,1) mm.	Sal		0,015 gr
8. Información microbiológica		9. Contaminantes		
Aerobios totales:	< 100000 ufc/g	Aflatoxinas B1	Máx. 2,0 µg/kg	Plomo Máx. 0,2 µg/kg
Coliformes totales:	< 100 ufc/g	Aflatoxinas	Máx. 4,0 µg/kg	Cadmio Máx. 0,2 µg/kg
Staphylococcus aureus:	< 100ufc/g	B1+B2+G1+G2		Zearalenona Máx. 75 µg/kg
Mohos y levaduras:	< 500 ufc/g	Ocratoxina a	Máx. 3,0 µg/kg	Deoxinivalenol Máx. 750 µg/kg
Clostridium perfringens:	< 10 ufc/g			
E.coli	Ausencia/ g	10. Características Físico-Químicas		
Salmonella:	Ausencia/25g	Humedad:	< 12,5%	Proteínas: < 11 (Nx5,7) %
		Cenizas:	< 2,5%	Grado Acidez: <5(ml de NaOH 1N/
11. Informacion complementaria y Almacenamiento				
Origen:	Agricultura UE			
Envasado:	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 cocci3n recomendado: 6 minutos			
Poblaci3n de destino:	Público en general, incluyendo a todos los grupos de riesgo, sin estar orientado a ning3n grupo de poblaci3n específcico.			
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 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) nº 1831/2003 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

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):	SI	-
. Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena		
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
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes.	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 (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nueces (Juglans regia),		
Anacardos (Anacardium occidentale), Pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch]		
Nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), Alfóncigos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia te		
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:  GUMIEL Y MENDIA S.L. I.N.C. 9/37426470 Los Cabezos, s/n, Pol. de Los Cabezos, 69 31580 Lodosa (Navarra) Telf. 948 693 043 - Fax 948 694 671		

'100g)

Gumiel y Mencia S.L.
Pol. Los Cabezos S/N
31580 Lodosa - Navarra
Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es