

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	REV 01	FT 03.181
	<b>FIDEO INTEGRAL ECOLÓGICO</b>	11/07/2018	



<b>1. Descripción</b>			
Pasta alimenticia de trigo Integral ecológico.			
<b>2. Ingredientes</b>			
Sémola Integral de <b>trigo</b> duro ecológico(100%)			
<b>3. Formato</b>			
Peso Neto: 5 kilos			
<b>4. Características organolépticas</b>			
Sabor:	Característico. No presenta sabores extraños		
Color:	Marron claro. Ausencia de manchas		
Olor:	Característico. No presenta olores extraños		
<b>5. Alérgenos y OGM's</b>			
<b>Contiene gluten.</b> Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003			
<b>6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)</b>			
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		
<b>7. Dimensiones</b>			
Espesor:	0,9 (± 0,1) mm.		
Longitud	18 (± 4) mm.		
Anchura:	0,9 (± 0,1) mm.		
<b>8. Información microbiológica</b>			
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		
<b>9. Contaminantes</b>			
Aflatoxinas B1	Máx. 2,0 µg/kg	Plomo	Máx. 0,2 µg/kg
Aflatoxinas	Máx. 4,0 µg/kg	Cadmio	Máx. 0,2 µg/kg
B1+B2+G1+G2		Zearalenona	Máx. 75 µg/kg
Ocratoxina a	Máx. 3,0 µg/kg	Deoxinivalenol	Máx. 750 µg/kg
<b>10. Características Físico-Químicas</b>			
Humedad:	< 12,5%	Proteínas:	< 11 (Nx5,7) %
Cenizas:	< 2,5%	Grado Acidez:	<5(ml de NaOH 1N/100g)
<b>11. Información complementaria y Almacenamiento</b>			
<b>Origen:</b>	Agricultura UE		
<b>Invasado:</b>	En plástico de uso alimentario con etiqueta adhesiva.		
<b>Vida útil:</b>	3 años desde su envasado a temperatura ambiente.		
<b>Uso al que se destina:</b>	Alimentación. Tiempo de cocción recomendado: 4 minutos		
<b>Población de destino:</b>	Público en general, incluyendo a todos los grupos de riesgo, sin estar orientado a ningún grupo de población específico.		
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	Conservar en lugar fresco y seco, aislado del suelo		
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	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):	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), Alféncigos (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 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
(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		
<b>Fecha:</b>	<b>Aprobado por:</b>	
11/07/2018		