

	<b>FICHA TÉCNICA</b>	REV 01	FT 03. 178
	<b>ESPIRAL 100% GARBANZO ECO</b>	11/07/2018	



<b>1. Descripción</b>	
Pasta alimenticia de garbanzos ecológicos. Secada a baja temperatura	
<b>2. Ingredientes</b>	
Harina de garbanzos de cultivo ecológico(100%)	
<b>3. Formato</b>	
Peso Neto: 5 kilos	
<b>4. Características organolépticas</b>	
Sabor:	Característico. No presenta sabores extraños
Color:	Marrón. Ausencia de manchas
Olor:	Característico. No presenta olores extraños
<b>5. Alérgenos y OGM's</b>	
Puede contener trazas de gluten. Esta libre de OGM's según los Reglamiento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
<b>6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)</b>	
Valor energético	1619/387 kj/kcal
Grasas	6 gr
de las cuales saturadas	0,7 gr
Hidratos de carbono	58 gr
de los cuáles azúcares	10 gr
Fibra alimentaria	3,5 gr
Proteínas	22 gr
Sal	1,6 gr
<b>7. Características Físico-Químicas</b>	
Humedad:	12%
Cenizas:	0,85%
<b>8. Información microbiológica</b>	
Enterobacterias	< 10 ufc/g
Aerobios mesófilos:	< 100000 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes:	Ausencia/25g
Salmonella:	Ausencia/25g
E.coli	Ausencia/10 g
<b>9. Información complementaria y Almacenamiento</b>	
<b>Origen:</b>	Agricultura UE
<b>Vida útil:</b>	2 años desde su envasado a temperatura ambiente.
<b>Uso al que se destina:</b>	Alimentación. Tiempo de cocción recomendado: 10-12 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. Se contemplan dentro de los grupos de riesgo la población infantil, tercera edad, celíacos y diabéticos.
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	Conservar en lugar fresco y seco,aislado del suelo
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	Guardar sin aire.

## 10. 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

## 11. 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

<b>12. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor en materia de alérgenos, etiquetado, información nutricional, etc... y sus modificaciones.</b>	<b>Presencia en el producto</b>	<b>Posibilidad de contaminación cruzada</b>
<b>Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):</b> . Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	SI
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</b>	NO	NO
<b>Huevos y productos a base de huevo.</b>	NO	NO
<b>Pescado y productos a base de pescado (2):</b>	NO	NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</b>	NO	NO
<b>Soja y productos a base de soja (3):</b>	NO	NO
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):</b>	NO	NO
<b>Frutos de cáscara y derivados (5):</b>	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 teri</i> )		
<b>Apio y productos derivados.</b>	NO	NO
<b>Mostaza y productos derivados.</b>	NO	NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</b>	NO	NO
<b>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</b>	NO	NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces.</b>	NO	NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos.</b>	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>		
<b>Fecha:</b> 11/07/2018	<b>Aprobado por:</b> 	