

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 126
	MIJO PELADO	10/07/2018	



1. Descripción	
Mijo Pelado	
2. Ingredientes	
Mijo(variedad PANICUM MILIACEUM)* * Procedente de agricultura ecológica	
3. Formatos	
Saco 25 KG	Bolsa 5 Kg
Bolsa 500gr	
4. Alérgenos	
Saco 25 KG	Ausencia según reglamento CE 1169/2011
Bolsa 5 Kg	Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos y soja.
Bolsa 500 gr	Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos, cacahuete y soja.
5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)	
Valor energético	1506/360 kj/kcal
Grasas	4,22 gr
de las cuales saturadas	0,72 gr
Hidratos de carbono	74,1 gr
de los cuáles azúcares	4,9 gr
Fibra alimentaria	3,1 gr
Proteínas	11,02 gr
Sal	0,001 gr
6. Formatos / EAN13	
Saco 25 Kg	-
Bolsa 5 Kg	-
Bolsa 500 gr	8437012886278
7. OGM's	
Esta libre de OGM's según los Reglamenteo (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
8. IRRADIACION	
Producto no tratado con irradiación.	
9. Características organolépticas	
Aspecto:	Granos pequeños de color amarillo claro
Olor:	Característica de la variedad, exento de olor a rancio o deteriorado
Sabor:	Característica de la variedad, exento de olor a rancio o deteriorado
10. Características Físicas/Químicas/Microbiológicas	
Humedad:	Máx. 3,5%
Trozo y medias:	Máx. 0,3%
Salmonella	Ausencia/25g
E.coli:	< 10 ufc/g
Aerobios totales:	<1.000.000ufc/g
Mohos y Levaduras:	< 5.000ufc/g
11. Información complementaria y Almacenamiento	
Origen:	Ucrania / China. Agricultura no UE
Invasado:	EL saco de 25 Kg es de papel. La bolsa de 5Kg en film transparente con etiqueta adhesiva . El paquete de 500 gr en film serigrafiado.
Vida útil:	12-24 meses desde su envasado.
Uso al que se destina:	Alimentación. Cocer antes de consumir, comer solo o acompañado de ensaladas, legumbres, carne, pescado, etc...
Población de destino:	Público en general.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco y seco, y preferiblemente a una temperatura menor de 15°C.
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

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 no 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	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada	
		Saco 25 kg	Bolsa 5 Kg/500 gr
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1): . Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO	SI
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO	NO	NO
Huevos y productos a base de huevo.	NO	NO	NO
Pescado y productos a base de pescado (2):	NO	NO	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	NO	NO/SI
Soja y productos a base de soja (3):	NO	NO	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5):	NO	NO	SI
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 o Pistachos (Pistacia vera), Nueces macadamia o de Australia (Macadamia ternifolia)			
Apio y productos derivados.	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10	NO	NO	NO
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	NO	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	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 esterios de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esterios 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: 10/07/2018	Aprobado por:		