

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 133
	TRIGO SARRACENO	10/07/2018	



1. Descripción					
Trigo sarraceno ecológico					
2. Ingredientes					
Trigo Sarraceno*. * Procedente de agricultura ecológica					
3. Formatos					
Saco 25 KG	Bolsa 5 Kg				
4. Alérgenos					
Saco 25 KG	Ausencia según reglamento CE 1169/2011				
Bolsa 5 Kg	Puede contener trazas de gluten, sésamo, frutos secos y soja.				
5. Información nutricional (por 100 gramos de producto)					
Valor energético	1435/343 kj/kcal				
Grasas	3,4 gr				
de las cuales saturadas	0,741 gr				
Hidratos de carbono	71,5 gr				
de los cuáles azúcares	2 gr				
Fibra alimentaria	10 gr				
Proteínas	14,1 gr				
Sal	0,001 gr				
6. Formatos / EAN13					
Saco 25 Kg	-				
Bolsa 5 Kg	-				
7. OGM's					
Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003					
8. IRRADIACION					
Producto no tratado con irradiación.					
9. Características organolépticas					
Aspecto:	Granos pequeños de color MARRON 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%	Salmonella	Ausencia/25g	E.coli:	< 10 ufc/g
Trozo y medias:	Máx. 0,3%	Aerobios totales: <1.000.000ufc/g		Mohos y Levaduras: < 5.000ufc/g	
11. Información complementaria y Almacenamiento					
Origen:	China. Agricultura no UE				
Envasado:	EL saco de 25 Kg es de papel. La bolsa de 5Kg en film transparente con etiqueta adhesiva .				
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 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

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 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	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada	
		Saco 25 kg	Bolsa 5 Kg
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
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), Alfóncigos 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 esterres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esterres 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:		
			