



<b>1. Descripción</b>					
Copos de Avena					
<b>2. Ingredientes</b>					
<b>Avena</b> integral de agricultura ecológica					
<b>3. Descripción</b>					
Copos de Avena procedentes del laminado de granos de avena descascarillados, desactivados enzimáticamente, cortados o enteros y limpios. El producto ha sido estabilizado mediante tratamiento térmico para prevenir el desarrollo enzimático del enranciamiento.					
<b>4. Información nutricional (por 100 gramos de producto)</b>					
Valor energético	1475/350 kj/kcal				
Grasas	5,3 gr				
de las cuales saturadas	1 gr				
Hidratos de carbono	56,6 gr				
de los cuáles azúcares	1,2 gr				
Fibra alimentaria	14,7 gr				
Proteínas	11,6 gr				
Sal	0,03 gr				
<b>5. OGM's / IRRADIACION</b>					
Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003.					
Producto no irradiado					
<b>6. Formatos / EAN13</b>					
Saco 3 kg	8437009712207				
500 gr entero	8437009712757				
500 gr fino	8437012886223				
<b>7. Características del producto</b>					
Humedad:	< 12%				
Presencia cascara:	< 4%				
<b>8. Alérgenos</b>					
Este producto contiene <b>Gluten</b> . Los envases de 500 gr y 3 kg puede contener trazas de gluten, cacahuete, frutos secos y soja.					
<b>9. Información microbiológica</b>					
Mohos:	< 5000 ufc/g	Bacillus cereus:	< 1000 ufc/g	Salmonella:	Ausencia/25g
Levaduras:	< 5000 ufc/g	E.coli:	< 10 ufc/g		
<b>10. Información complementaria y Almacenamiento</b>					
<b>Origen:</b>	Navarra. Agricultura UE				
<b>Envasado:</b>	Los sacos de 25 kg son de papel. El formato de 3 kg en plástico de uso alimentario con etiqueta adhesiva. Y el paquete de 500gr en film compostable serigrafado.				
<b>Vida útil:</b>	18 meses desde su envasado.				
<b>Uso al que se destina:</b>	Alimentación.				
<b>Población de destino:</b>	Público en general.				
<b>Condiciones de almacenamiento y transporte:</b>	Conservar en lugar fresco y seco, aislado del suelo				
<b>Condiciones una vez abierto :</b>	Guardar cerrado				

## 11. 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

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

## 12. 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

13. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011	Presencia en el producto	Posibilidad de contaminación cruzada	
		Saco 3 Kg	Bolsa 500gr
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	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	SI	SI
Soja y productos a base de soja (3):	NO	SI	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5): 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 ternifolia)	NO	SI	SI
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	SI	SI
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	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:		