

FICHA TÉCNICA

REV 01

FT 03. 169

CORN FLAKES

11/07/2018



1. Ingredientes

Harina de maíz*(95%), sirope de maíz*(4%), y sal(1%).

*Procendente de agricultura ecológica

2. Formato

Color:

Sal

saco 10 kg

bolsa 200gr- 6 bolsas/caja

3. Alérgenos y OGM's

Saco 10 kg: puede contener trazas de gluten, leche, soja y frutos secos.

Bolsa 200 gr: puede contener trazas de gluten, soja, leche, frutos secos, cacahuete y sésamo.

Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003

4. Características organolépticas

Apariencia: Copos irregulare: Olor: Amarillo

Sabor: Dulce

1,5 gr

Típico

5. Características Físico-Químicas

Humedad: 5% Cenizas: 2,00%

Densidad: 140-160 g/L

EAN(200 gr) - 8437009712221 7. Información microbiológica Recuento total: < 1000 ufc/g Mohos: < 100 ufc/g Levaduras: < 100 ufc/g Salmonella: Ausencia/25g E.coli: Ausencia/g

Condiciones una vez abierto:

Valor energético 1565/369 kj/kcal Grasas 1 gr de las cuales saturadas 0,2 gr Hidratos de carbono 80 gr de los cuáles azúcares 5 gr Fibra alimentaria 4 gr Proteínas 8 gr

Guardar sin aire.

6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)

8. Informacion complementaria y Almacenamiento

Origen:	Italia. Agricultura UE		
Vida útil:	12 meses desde su envasado a temperatura ambiente.		
Uso al que se destina:	Alimentación. Cereales de desayuno y/o merienda.		
Población de destino:	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.		
Condiciones de almacenamiento y	Conservar a una temperatura inferior a 25ºC, y humedad máxima		
transporte:	de 65%. Evitar la exposición directa del sol		

Gumiel y Mendia S.L. Pol. Los Cabezos S/N 31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

9. 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

10. Certificaciones





ES-ECO-025-NA Agricultura UE







Sistema de Gestion medioambiental

Gumiel y Mendia S.L. Pol. Los Cabezos S/N 31580 Lodosa - Navarra

Tfno: 948693043 gumendi@gumendi.es

11. Alergenos - Reglamento (UE) nº 1169/2011	Presencia en el	Posibilidad de contaminación cruzada	
	producto	Sacos 10 kg	200 gr
Cereales que contengan gluten, especies híbridas y prodcutos derivados (1):	NO	SI	SI
. Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena			
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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	NO	NO	SI
Soja y productos a base de soja (3):	NO	SI	SI
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	SI	SI
Frutos de cáscara y derivados (5):	NO	SI	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 (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 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

Fecha:

Aprobado por:

11/07/2018