

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 230
	ARROZ INFLADO CON CHOCOLATE - CHOCOCRISPIS	11/07/2018	



4. Características organolépticas	
Apariencia:	Granos de arroz
Color:	Marrón
Olor:	Chocolate
Sabor:	Chocolate, caramelo
5. Información microbiológica	
Recuento total:	< 5000 ufc/g
Mohos:	< 500 ufc/g
Levaduras:	< 500 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
E.coli:	Ausencia/g

1. Ingredientes			
Harina de arroz*(75%), azúcar de caña*(15%), sirope de maíz*(3,5%), cacao en polvo*(2,8%), cacao en polvo desgrasado*(2,6%), lecitina de soja*(0,7%) y sal(0,4%). *Procedente de cultivo ecológico.			
2. Formato			
saco 10 kg		bolsa 225gr- 6 bolsas/caja	
3. Alérgenos y OGM's			
Contiene soja. Puede contener trazas de gluten, leche, frutos secos, cacahuete y sésamo. Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003			
6. Características Físico-Químicas			
Humedad:	< 5%	Densidad (g/L):	180-220
Cenizas:	0,50%	Longitud(mm):	8-10
		Anchura(mm):	4,5-6
7. Información nutricional (por 100 gramos de producto)			
Valor energético	1603/378 kJ/kcal		
Grasas	2 gr		
	de las cuales saturadas	0,4 gr	
Hidratos de carbono	82 gr		
	de los cuáles azúcares	20 gr	
Fibra alimentaria	3 gr		
Proteínas	7 gr		
Sal	1,3 gr		

8. Información complementaria y Almacenamiento	
Origen:	Italia. Agricultura UE/ no 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 transporte:	Conservar a una temperatura inferior a 25°C, y humedad máxima de 65%. Evitar la exposición directa del sol
Condiciones una vez abierto :	Guardar sin aire.

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 / 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

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