

	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 195
	TORTITAS ARROZ CON CHOCOLATE CON LECHE	11/07/2018	



1. Nombre del Producto	
Tortitas de Arroz con chocolate con leche	
2. Ingredientes	
Chocolate con leche *(azúcar de caña*, manteca de cacao*, leche entera en polvo*, cacao en polvo parcialmente desgrasado*, pasta de cacao*, emulsionante: lecitina de soja *, aroma natural de vainilla), Arroz*(81,69%), semillas de sésamo *(6%), y sal(0,31%). * De cultivo ecológico.	
3. Características presentación	
UNIDAD	100 gr
CAJA	12 unidades
4. Características organolépticas	
Apariencia:	Pasta redondo, con una estructura de cereales inflados. Cubierto de una capa de chocolate por un lado.
Color:	Marrón claro en la parte inferior y marrón en la parte superior.
Olor:	A grano inflado con olor a chocolate
Sabor:	A cereal hinchado en combinación con chocolate con leche
5. Alérgenos y OGM's	
Puede contener trazas de frutos secos. Esta libre de OGM's según los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)	
Valor energético	2070/494 kJ/kcal
Grasas	24 gr
de las cuales saturadas	14 gr
Hidratos de carbono	62 gr
de los cuáles azúcares	29 gr
Fibra alimentaria	2,6 gr
Proteínas	7,1 gr
Sal	0,23 gr
8. Información complementaria y Almacenamiento	
Origen:	Agricultura UE/ no UE
Invasado:	En film transparente con etiqueta adhesiva.
Embalaje:	En cajas de cartón. 12 paquetes en cada caja.
Vida útil:	1 año desde su envasado a temperatura ambiente.
Uso al que se destina:	Consumir directamente como snack o aperitivo
Población de destino:	Público en general. Apto para celíacos. Apto para veganos, vegetarianos y lacteo-vegetarianos.
Condiciones de almacenamiento y transporte:	Conservar en lugar fresco y seco aislado del suelo
Condiciones una vez abierto :	Almacenar sin aire y consumir en 5 días.

CODIGO EAN	
8437012886162	
7. Información microbiológica	
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 10 ufc/g
Levaduras:	< 1000 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Mohos:	< 100 ufc/g

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) nº1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en 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 UE nº 1047/2012 Declaraciones nutricionales y sus modificaciones.

Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

Real decreto 1801/2008, cantidad nominal de prod envasados.

Reglamento (UE) 2018-848, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos

Reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y sus modificaciones

10. Certificaciones



IT-BIO-007
Agricultura UE / no UE



Sistema de Gestión de Calidad



Sistema de Gestion medioambiental

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	NO
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	NO
Soja y productos a base de soja (3):	SI	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	SI	-
Frutos de cáscara y derivados (5):	NO	SI
. Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	NO	NO
. Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	NO	NO
. Nueces (<i>Juglans regia</i>)	NO	NO
. Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	NO	NO
. Pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch]	NO	NO
. Nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>)	NO	NO
. Alféncigos (<i>Pistacia vera</i>)	NO	NO
. Nueces macadamia o de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	NO	NO
Apio y productos derivados.	NO	NO
Mostaza y productos derivados.	NO	NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	SI	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos 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 esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja; d) esteres 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:	
		