



<b>1. Nombre del Producto</b>	
Tortitas de Arroz con chocolate negro y coco	
<b>2. Ingredientes</b>	
Chocolate negro*(azucar de caña*, manteca de cacao*, pasta de cacao*, emulsionante: lecitina de <b>soja</b> *, aroma natural de vainilla), Arroz*(39,46%), semillas de <b>sésamo</b> *(0,42%), coco*(6%) y sal(0,12%).* De cultivo ecológico.	
<b>3. Características presentación</b>	
UNIDAD	100 gr
CAJA	12 unidades
<b>4. Características organolépticas</b>	
Apariencia:	Pasta redondo, con una estructura de cereales inflados. Cubierto de una capa de chocolate y coco por un lado.
Color:	Marrón claro en la parte inferior y marrón oscuro con manchas blancas en la parte superior.
Olor:	A grano inflado con olor a chocolate
Sabor:	A cereal hinchado en combinación con chocolate y coco
<b>5. Alérgenos y OGM's</b>	
Puede contener trazas de leche y frutos secos. Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
<b>6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)</b>	
Valor energético	2076/497 kj/kcal
Grasas	25 gr
de las cuales saturadas	16 gr
Hidratos de carbono	57 gr
de los cuáles azúcares	22 gr
Fibra alimentaria	6,5 gr
Proteínas	6,9 gr
Sal	0,16 gr
<b>7. Información microbiológica</b>	
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 10 ufc/g
Levaduras:	< 1000 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Mohos:	< 100 ufc/g
<b>8. Información complementaria y Almacenamiento</b>	
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(15-20°C) y seco, protegido de la luz solar directa.
Condiciones una vez abierto :	Almacenar sin aire y consumir en 5 días.

**CODIGO EAN**

**8437012886186**

**7. Información microbiológica**

Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 10 ufc/g
Levaduras:	< 1000 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Mohos:	< 100 ufc/g

Valor energético	2076/497 kj/kcal
Grasas	25 gr
de las cuales saturadas	16 gr
Hidratos de carbono	57 gr
de los cuáles azúcares	22 gr
Fibra alimentaria	6,5 gr
Proteínas	6,9 gr
Sal	0,16 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(15-20°C) y seco, protegido de la luz solar directa.
Condiciones una vez abierto :	Almacenar sin aire y consumir en 5 días.

## 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 productos alimenticios

Reglamento (CE) nº 1831/2003 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) nº 1169/2011 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 Gestión medioambiental

11. Alérgenos - 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
<b>Cereales que contengan gluten, especies híbridas y productos derivados (1):</b>		
. Trigo (como Espelta y Trigo khorasan), Centeno, Cebada y Avena	NO	NO
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</b>	NO	NO
<b>Huevos y productos a base de huevo.</b>	NO	NO
<b>Pescado y productos a base de pescado (2):</b>	NO	NO
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</b>	NO	NO
<b>Soja y productos a base de soja (3):</b>	<b>SI</b>	-
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):</b>	NO	<b>SI</b>
<b>Frutos de cáscara y derivados (5):</b>	NO	<b>SI</b>
. 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
<b>Apio y productos derivados.</b>	NO	NO
<b>Mostaza y productos derivados.</b>	NO	NO
<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</b>	<b>SI</b>	-
<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante</b>	NO	NO
<b>Altramuces y productos a base de altramuces.</b>	NO	NO
<b>Moluscos y productos a base de moluscos.</b>	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		
<b>Fecha:</b>	<b>Aprobado por:</b>	
11/07/2018		