

FICHA TÉCNICA

REV 01

FT 03. 200

TORTITAS DE MAÍZ CON CHOCOLATE NEGRO

11/07/2018



EAN 95gr -8437009712573

EAN 32gr -8437009712740

7. Información microbiológica

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

1. Nombre del Producto

Tortitas de Maíz con Chocolate Negro

2. Ingredientes

Chocolate negro*(57%)(azúcar de caña*, manteca de cacao*, pasta de cacao*, emulsionante: lecitina de **soja***, aroma natural de vainilla), Maíz*(42,9%) y sal(0,1%).* De cultivo ecológico.

3. Características presentación

95 gr(6 ud)	12 unidades/caja
32 gr(2 ud)	30 unidades/caja

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 oscuro en la parte superior.
Olor:	A grano inflado con olor a chocolate
Sabor:	A cereal hinchado en combinación con chocolate negro.

5. Alérgenos y OGM's

Contiene soja. Puede contener trazas de leche, sésamo y frutos secos. Esta libre de OGM's según los Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003

6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)

Valor energético	2015/481 kJ/kcal
Grasas	21 gr
de las cuales saturadas	13 gr
Hidratos de carbono	66 gr
de los cuáles azúcares	26 gr
Fibra alimentaria	4,4 gr
Proteínas	5,7 gr
Sal	0,13 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 y/o 30 uds por caja
Vida útil:	1 año desde su envasado a temperatura ambiente.
Uso al que se destina:	Consumir directamente.
Población de destino:	Público en general, incluyendo a todos los grupos de riesgo, sin estar orientado a ningún grupo de población específico. Apto para celíacos.
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.

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):	NO	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.	NO	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:	Aprobado por:	
11/07/2018		