	FICHA TÉCNICA	REV 01	FT 03. 201
	TORTITAS DE MAÍZ Y SAL	11/07/2018	



1. Nombre del Producto	
Tortitas de Maíz y sal	
2. Ingredientes	
Maíz*(99,5%) y sal (0,5%). * Procedente de agricultura ecológica	
3. Características presentación	
UNIDAD	110 gr
CAJA	12 unidades
4. Características organolépticas	
Apariencia:	Pasta redondo, con una estructura de cereales inflados
Color:	Amarillo claro
Olor:	A grano inflado
Sabor:	A maíz hinchado, ligeramente salado
Envase sin roturas y en ausencia de cuerpos extraños	
5. Alérgenos y OGM's	
Puede contener trazas de sésamo. Esta libre de OGM's según los Reglamenteo (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003	
6. Información nutricional (por 100 gramos de producto)	
Valor energético	1633/385 kj/kcal
Grasas	1,2 gr
de las cuales saturadas	0,3 gr
Hidratos de carbono	86 gr
de los cuáles azúcares	<0,5 gr
Fibra alimentaria	1,8 gr
Proteínas	6,9 gr
Sal	0,5 gr
8. Información complementaria y Almacenamiento	
Origen:	Agricultura UE
Invasado:	En film serigrafiado.
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.
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	
8437009712597	
7. Información microbiológica	
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Staphylococcus aureus:	< 10 ufc/g
Levaduras:	< 1000 ufc/g
Salmonella:	Ausencia/25g
Mohos:	< 100 ufc/g

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.

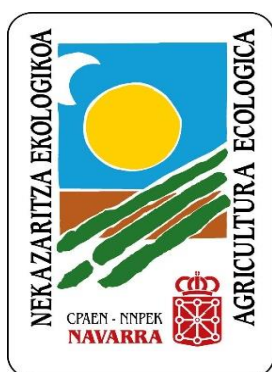
Reglamento 1334/1999 norma general de etiquetado y sus modificaciones.

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



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	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):	NO	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa) (4):	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados (5):	NO	NO
. 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	