

FICHA TÉCNICA

Ref.: A00310-197

| NOMBRE DEL PRODUCTO: | FIDEOS BLANCOS ECOLÓGICOS |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CERTIFICADO: | ECOLÓGICO |
| ORIGEN: | Italia |
| DESCRIPCIÓN: | Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. |
| INGREDIENTES: | Sémola de grano duro orgánica, agua |
| PRODUCCIÓN: | Producción de sémola: Recepción de trigo entero orgánico, pre- limpieza por aire, segunda limpieza por aire, densidad, granulometría y por medio de imanes. Pequeña adición de agua para hacer la molienda más suave. Molienda. Separación por peso específico. Separación por granulometría. Almacenamiento en silos internos. Producción de la pasta: Adicción de agua a la sémola, extrusión bajo vacío (a baja velocidad rpm), pre- secado, primer y último secado a baja temperatura. Primera inspección de calidad. Almacenamiento en silos internos. Control de calidad final. Empaquetado. |

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

| Parámetros organolépticos: | Descripción: | |
|----------------------------|----------------------------|--|
| APARIENCIA | Fideos amarillos | |
| CONSISTENCIA | Característico de la pasta | |
| OLOR | Agradable | |
| SABOR | Característico de la pasta | |
| DIMENSIONES | - | |

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

| Parámetros microbiológicos: | Valor (ufc/g): |
|-----------------------------|------------------|
| Recuento total aerobios* | <1.000.000 |
| Levaduras y mohos* | < 100.000 |
| Staphylococus Aureus : | < 20 |
| Salmonella: | Ausencia en 25 g |
| E. coli | < 10 |

^{*}Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

| Parámetro nutricional: | Valor (Por 100g): |
|----------------------------------------------|--------------------|
| ENERGÍA: | 1465 kJ (350 Kcal) |
| PROTEÍNA: | 10.5 g |
| GRASA: | 1.2 g |
| De las cuales saturadas: | • 0.2 g |
| HIDRATOS DE CARBONO: | 75 g |
| De los cuales azúcares: | • 6.7 g |
| FIBRA: | 2.6 g |
| SODIO (NA) | 2 mg |

^{*} Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) № 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

| Producto | Presencia | Producto | Presencia |
|---------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Cereales que contengan gluten | Si | Almendras | No |
| Trigo | Si | Avellanas | No |
| Centeno | No | Nueces | No |
| Cebada | No | Anacardos | No |
| Avena | No | Pacanas | No |
| Espelta | No | Nueces de Brasil | No |
| Kamut o sus variedades híbridas | No | • Alfóncigos | No |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | Nueces macadamia | No |
| Huevos y productos a base de huevo | No | Apio u productos derivados | No |
| Pescado y productos a base de pescado | No | Mostaza y productos derivados | No |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | No | Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No |
| Soja y productos a base de soja | No | Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l | No |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | No | Altramuces y productos a base de altramuces | No |
| Frutos de cáscara: | No | Moluscos y productos a base de molusco | No |
| Si - proconto No - au | conto | T- Trazac* CC- nocible conf | oruzodo |

Si = presente No = ausente T= Trazas* CC= posible cont. cruzada *Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.

APTO PARA:

| Vegetarianos | Si | Kosher-certified | No |
|---------------------|----|------------------|----|
| Veganos | Si | Halal-certified | No |
| Lácteo-vegetarianos | Si | Comercio Justo | No |
| NOP-certified | No | | |

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

El producto se presenta en caja de 6 Kg con bolsa plástica interior.

Conservar en lugar fresco, oscuro y seco.

VIDA ÚTIL:x

Conserva sus propiedades durante 24 meses en el envase original desde su producción.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

| Parámetros analíticos: | Valor: |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| CONTENIDO EN AGUA | <12.5% |
| CENIZAS | 0.85 % |
| PUREZA (%) | - |
| ROTURAS (%) | - |
| METALES PESADOS | |
| • Plomo | De acuerdo a la legislación europea. |
| • Cadmio | - |
| Mercurio | |
| MICOTOXINAS | |
| Aflatoxinas totales | |
| • DON | En cumplimiento con la normativa europea |
| Ocratoxina A | · |
| Zearalenona | |
| PESTICIDAS | |
| Organocloropesticidas: | De acuerdo a la legislación europea. |
| Organofosforpesticidas: | |
| Otros pesticidas: | |
| IMPUREZAS | |
| piedras, otras semillas, parásitos: | - |

^{*} Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CEE) no. 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones.

OTROS:

Calcio (Ca): 15 Sodio (Na): 2.0 Hierro (Fe): 2.0 Fósforo (P): 125 Potasio (K): 100 Magnesio (Mg): 53

Tiempo de cocción: 8 minutos.

FECHA EDICIÓN: 12/09/2016 FECHA MODIFICACIÓN: 25/05/2020 VERSIÓN: 00

Este producto ecológico se ajusta al Reglamento (CEE) no. 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones.

La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.