

NOMBRE DEL PRODUCTO:	CEBOLLINO EN COPOS 1- 3 mm ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ABCERT
ORIGEN:	Alemania
REFERENCIA ARTÍCULO:	Z568005
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% Cebollino ecológico.
PRODUCCIÓN:	Cebolletas recién cosechadas, lavadas, recortadas, clasificadas, cortadas y secadas (aire caliente), sin cuerpos extraños.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Copos de color verde
CONSISTENCIA	Copos
OLOR	Típico del producto, ausencia de olores extraños
SABOR	Típico del producto
DIMENSIONES	1- 3 mm

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (UFC/g):
Recuento total aerobios*	$< 1 \times 10^7$
Levaduras y mohos*	$< 2 \times 10^5$
E. coli:	$< 5 \times 10^2$
Salmonella	Ausencia en 50 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	1094.44 KJ = 263.67 Kcal
PROTEÍNA:	24.97 g
GRASA:	4.19 g
• De las cuales saturadas:	• 0.61 g
HIDRATOS DE CARBONO:	10.6 g
• De los cuales azúcares:	• 10.5 g
FIBRA:	41.84 g
SODIO (NA)	0.021 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

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

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• Almendras	No
• Trigo	No	• 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 = presente	No = ausente	T= Trazas	

APTO PARA:

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

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en bolsas de 5, 20, 25kg de polietileno. Almacenar en lugar seco (H.R < 60%) y a fresco (<20°C).

VIDA ÚTIL:

El producto mantiene sus propiedades durante mínimo 12 meses, cerrado en su envase original.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

organic@mapryser.com

T-MPS

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 6%
VALORES A _w	-
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
METALES PESADOS <ul style="list-style-type: none">• Plomo• Cadmio• Mercurio	<ul style="list-style-type: none">• Reg. CE nº 1881/2006 y las siguientes actualizaciones.
PESTICIDAS <ul style="list-style-type: none">• Organocloropesticidas:• Organofosforpesticidas:• Otros pesticidas:	<ul style="list-style-type: none">• Reg. CE nº 834/ 2007 y las siguientes actualizaciones.
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. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

Ratio de rehidratación: 1: 7

Tiempo de cocción: 5- 20 minutos

FECHA EDICIÓN:	23/11/2017	FECHA MODIFICACIÓN:	-
VERSIÓN:	00		
<p>Este producto 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.</p> <p>La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas.</p> <p>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. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.</p>			