

NOMBRE DEL PRODUCTO:	SEMOLINA DE TRIGO DURO ECOLOGICO
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	Holanda
REF. ARTÍCULO	A0073
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	Semolina de trigo duro
PRODUCCIÓN:	Molido en molino de piedra

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Polvo de color crema
CONSISTENCIA	polvo
OLOR	Típico del producto
SABOR	Típico del producto
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total aerobios*	<100.000
Levaduras y mohos*	< 5.000
E. coli	Ausente en 10 g
Salmonella	Ausente en 25 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:	1477 KJ = 352 Kcal
PROTEÍNA:	12 g
GRASA:	2.5 g
• De las cuales saturadas:	• 0 g
HIDRATOS DE CARBONO:	65 g
• De los cuales azúcares:	• 2.5 g
FIBRA:	9.5 g
SODIO (NA)	0.005g

* 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	Si	Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos..)	CC
• Trigo	Si		
• Centeno	CC		
• Cebada	No		
• Avena	No		
• Espelta	No		
• Kamut o sus variedades híbridas	No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	Apio u productos derivados	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Mostaza y productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	CC
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Soja y productos a base de soja	CC	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
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:

Envasado en bolsas de papel de 25Kg. Almacenar en lugar seco (<70%RH) y fresco (<16°C).

VIDA ÚTIL:

El producto mantiene sus propiedades durante 6 meses des de su producción

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	<16%
CENIZAS	< 0.6 %
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
METALES PESADOS <ul style="list-style-type: none">• Plomo• Cadmio• Mercurio	<ul style="list-style-type: none">• En cumplimiento con la normativa europea
MICOTOXINAS <ul style="list-style-type: none">• Aflatoxinas totales• DON• Ocratoxina A• Zearalenona	<ul style="list-style-type: none">• En cumplimiento con la normativa europea
PESTICIDAS <ul style="list-style-type: none">• Organocloropesticidas:• Organofosforpesticidas:• Otros pesticidas:	<ul style="list-style-type: none">• En cumplimiento con la normativa europea
IMPUREZAS pedras, 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:

Uso: productos de panadería integral, puddings y pizzas.

FECHA EDICIÓN:	05/03/2020	FECHA REVISIÓN:	-
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.

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

organic@mapryser.com

T-MPS