

INFORMACIÓN GENERAL

NOMBRE DEL PRODUCTO:	TAGLIATELLE DE MAIZ BLANCO Y AMARILLO ECOLOGICOS
REFERENCIA:	A00711
ORIGEN:	UE
ECOLÓGICO (SI/NO):	SI
DESCRIPCIÓN:	Pasta seca sin gluten elaborada con harina de maíz blanco y amarillo orgánico Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	Harina de maíz blanco orgánico (60%), harina de maíz amarillo orgánico (40%)

PROPIEDADES DEL PRODUCTO

FORMATO EMBALAJE	1ª capa: Film neutro multicapa (PP+PP) – 2ª capa: Caja de cartón con etiqueta
DIMENSIONES	-
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y calor.
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	36 meses desde la fecha de fabricación, si se almacena en condiciones ideales.

DATOS ANALÍTICOS

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS	DESCRIPCIÓN
TEXTURA	Elástica, típica de pasta sin gluten
COLOR	Amarillo
OLOR	Rico, ligeramente intenso
SABOR	Rico, ligeramente intenso

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	DESCRIPCIÓN
Recuento total (TPC)	< 10 ⁶ ufc/g
Mohos	< 10 ⁴ ufc/g
Levaduras	< 10 ⁵ ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	≤ 10 ufc/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausente en 25 g
*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación..	

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS	DESCRIPCIÓN
HUMEDAD	< 13%
CONTAMINANTES	De acuerdo a la legislación europea
METALES PESADOS	De acuerdo a la legislación europea
PESTICIDAS	De acuerdo a la legislación europea
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	Máx. 1% (incluye inflorescencias hasta 5%)
* Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.	

ALÉRGENOS

ALÉRGENO	PRESENCIA	ALÉRGENO	PRESENCIA
Cereales que contengan gluten • Trigo • Centeno • Cebada • Avena • Espelta • Kamut o sus variedades híbridas	No	Frutos de cáscara: • Almendras • Avellanas • Nueces • Anacardos • Pacanas • Nueces de Brasil • Alféncigos • Nueces macadamia	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	Moluscos y productos a base de molusco	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	T	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

Si = presente
No = ausente
*T = Trazas**
**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. La interpretación de la contaminación cruzada está basada en la información disponible, pero no debe considerarse como garantía de ningún tipo sin verificación analítica.

Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser.

OTROS DATOS

OGM	No
Irradiación	No
Modo de empleo	Hervir 2–3 L de agua, añadir la pasta y cocinar 8–10 minutos, escurrir y utilizar

VERSIÓN:
00
FECHA REVISIÓN:
29/09/2025

Producto conforme con la reglamentación Europea vigente sobre producción, comercialización y etiquetado de productos ecológicos. 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. 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.

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

T-MPS