

|  |  |   |
|--|--|---|
| Producto:<br><b>SEMILLA QUINOA</b><br><br><b>Ficha técnica</b> | EMPRESA<br> | ft/p-03989/01<br>Fecha: FEBRERO 2024<br>Página n.º: 1 |
|--|--|---|

| <b>Denominación</b>   | SEMILLA DE QUINOA  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|---|--|-----------|-----------|--------------|---------------------|------------------------|-----|-------------------------|--------------|------------------------------|--------------|------------------------|---------------|---------------------------|-----|-------------------------------------|-------|
| <b>1. Descripción</b>   | SEMILLA  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>2. Composición cualitativa</b>   | SEMILLA DE QUINOA  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>3. Origen</b>  | Bolivia, Perú  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>4. Libre de OMG</b>  | SI   |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>5. Declaración de alérgenos (Según directiva 2000/13/CE y modificaciones, 2003/89/CE y 2006/142/CE)</b>  | <b>CONTENIDO</b>   |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | <b>ALERGENOS</b>   | <b>SI</b> | <b>NO</b> | <b>TRAZA</b> |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)   |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Crustáceos y productos a base de crustáceos  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Huevos y productos a base de huevos  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Pescado y productos a base de pescado  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Cacahuets y productos a base de cacahuets  |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Soja y productos a base de soja  |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Leche y sus derivados  |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).  |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Apio y productos derivados   |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Mostaza y productos derivados  |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Sésamo y productos a base de sésamo  |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
|   | Anhídrido sulfuroso y sulfitos sup. A 10mg/Kg  |           |           | X            |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| Altramuz y productos a base de altramuz   |  |           | X         |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| Moluscos y productos a base de moluscos   |  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>6. Normativa de aplicación</b><br>Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios<br>Reglamento 1441/2007 de la comisión de 5 de diciembre de 2007 que modifica al Reglamento (CE) n° 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios<br>Reglamento (CE) n° 1881/2006 relativo a los contenidos máximos de aflotoxinas aplicables a los productos alimenticios . RE 165/2010 por el que modifica Reglamento (CE) n° 1881/2006 | <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Valores Legislación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Enterobacterias</b></td> <td>100</td> </tr> <tr> <td><b>Escherichia coli</b></td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><b>Staphylococcus aureus</b></td> <td>Ausencia /1g</td> </tr> <tr> <td><b>Salmonella s.p.</b></td> <td>Ausencia /25g</td> </tr> <tr> <td><b>Hongos y levaduras</b></td> <td>500</td> </tr> <tr> <td><b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b></td> <td>15ppb</td> </tr> </tbody> </table> |           |           |              | Valores Legislación | <b>Enterobacterias</b> | 100 | <b>Escherichia coli</b> | Ausencia /1g | <b>Staphylococcus aureus</b> | Ausencia /1g | <b>Salmonella s.p.</b> | Ausencia /25g | <b>Hongos y levaduras</b> | 500 | <b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b> | 15ppb |
|   | Valores Legislación  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>Enterobacterias</b>  | 100  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>Escherichia coli</b>   | Ausencia /1g   |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>Staphylococcus aureus</b>  | Ausencia /1g   |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>Salmonella s.p.</b>  | Ausencia /25g  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>Hongos y levaduras</b>   | 500  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>Aflotoxinas (B1, B2, G1, G2)</b>   | 15ppb  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>7. Material de envasado</b>  | Complejo formado por una lámina de polipropileno biorientado y coextrusionado unida mediante adhesivo de base poliuretano a una lámina de polipropileno cast.  |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>8. Fecha de consumo preferente</b>   | 4 meses desde la fecha de fabricación y envasado   |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>9. Condiciones de conservación</b>   | Mantener en lugar fresco (<20°C) y seco. Alejado de fuertes olores y focos de contaminación.   |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>10. Condiciones de transporte</b>  | Temperatura ambiente. Sin mezclar con productos no alimenticios.   |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |
| <b>11. Valor nutricional</b>  | En 100g: Valor energético en Kj.....1539 y Kcal.....368<br>Grasas totales:6.07g<br>Grasas saturadas: 0g<br>Hidratos de carbono totales:64.16g Azúcares:2.22g<br>Proteínas:14.12g Sal:0g<br>Fibra: 7g   |           |           |              |                     |                        |     |                         |              |                              |              |                        |               |                           |     |                                     |       |