

 	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: D04-P21 REV: 03 FECHA: 24/03/2020
---	---------------	---

DENOMINACIÓN LEGAL: Semilla sésamo natural ecológica.

INGREDIENTES: Semilla **sésamo*** natural.

(*)Ingrediente procedente de la agricultura ecológica.

ORÍGEN INGREDIENTES: noUE (Paraguay, Uganda, India)

FASES DE ELABORACIÓN: Envasado del producto.

CERTIFICACIÓN:



CARACTERÍSTICAS:

MICROBIOLÓGICAS		NUTRICIONALES (per 100g)	
Microorganismos	Límites m-M	Valor energético	2603kJ/629kcal
Aerobios mesofilos	10 ⁶ ufc/g	Grasas	55g
E.Coli	100 ufc/g	de las cuales saturadas	8.1g
Salmonella	Ausencia / 25g	Hidratos de carbono	6g
Mohos y levaduras	100 ufc/g	de los cuales azúcares	0g
Enterobacterias	1 x 10 ³ ufc/g	Proteínas	26g
Listeria monocytogenes	100 ufc/g	Sal	0.04g
Bacillus cereus	10 ufc/g	Fibra	3g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g		

FISICO QUÍMICOS	
Humedad	Max. 7%

ORGANOLÈPTIQUES	
Aspecto	Semilla marrón claro.
Olor	Característico, de la chía. Sin sabores ni olores extraños.
Sabor	
Textura	

CONTAMINANTES QUÍMICOS

MICOTOXINAS	
B1:	<2ppb
B2:	<2ppb
B1 + B2 + G1 + G2 :	<4 ppb
Ocratoxina A	<10 ppb

ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa Fecha: 01/04/2020	REVISADO: Fecha:	APROBADO: Fecha:
---	---------------------	---------------------

 	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: D04-P21 REV: 03 FECHA: 24/03/2020
---	---------------	---

CONTAMINANTES

- Reglamento 1881/2006, relativo a los contaminantes en productos alimentarios i sus posteriores modificaciones.
- Reglamento 396/2005, relativo a los límites máximos de plaguicidas en alimentos y piensos y sus posteriores modificaciones.

LEGISLACIÓN

- Este producto cumple con la legislación europea de producción, elaboración y etiquetado de productos ecológicos.

REFERENCIAS COMERCIALES Y CANTIDAD NETA:

CÓDIGO INTERNO	REFERENCIA COMERCIAL
270009	8426633000378
270210	8426633001986

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

UNIDAD VENTA		CAJA		UNIDAD VENTA
Peso unitario	250g-500g.	Peso	5kg.- 6kg.	*A petición del cliente *Tipo envase: Variable según volumen.
Formato	Bolsas	Nº envases	20-12	
Material envase	Polipropileno transparente.	Material	Cartón	

FORMATO Y PRESENTACIÓN DEL ENVASE: Envasado en bolsa de plástico transparente apta para uso alimentario cerrada por termo sellado.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco y seco.

CONDICIONES DE USO: Masticar bien y después beber agua o leche, también puede triturarse y mezclarse con leche, yogurt, caldos, sopas, zumos de frutas, etc.

TRAZABILIDAD: Número de lote indicado con etiqueta en la bolsa del producto (día de fabricación DD-MM).

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO: 24 meses.

DESTINACIÓN: Minoristas y mayoristas que realizan la venta al consumidor final y uso como ingrediente en destinación en gránules.

Grupos vulnerables: Población sensible a los alérgenos declarados.

ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa Fecha: 01/04/2020	REVISADO: Fecha:	APROBADO: Fecha:
---	---------------------	---------------------

 	FICHA TÉCNICA	CÓDIGO: D04-P21 REV: 03 FECHA: 24/03/2020
---	---------------	---

ALÉRGENOS:

INGREDIENTES DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA SEGÚN EL REGLAMENTO 1169/2011	Presente como ingrediente	Presente como trazas
Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, kamut y espelta.	-	+
Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa), excepto: lactosérum y lactitol	-	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	-	-
Huevos y productos a base de huevo.	-	-
Pescado y productos a base de pescado.	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	-	-
Soja y productos a base de soja	-	+
Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados.	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	+	-
Atramuces y productos a base de atramuces.	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-	-

OGM: No contiene ingredientes modificados genéticamente.

PRODUCTOS IRRADIADOS: No contiene ingredientes irradiados.



ELABORADO/MODIFICADO: Sergi Barbosa Fecha: 01/04/2020	REVISADO: Fecha:	APROBADO: Fecha:
---	-------------------------	-------------------------