



BAYAS DE GOJI

NOMBRE:	BAYAS DE GOJI	CÓDIGO	255
1. INGREDIENTES			
Bayas de goji			
ORIGEN: China			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto:	Granos uniformes
Color:	Rojizo
Olor y sabor:	Propio, sin olor ni sabor extraño. Sin fermentar
Forma:	Propia

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Humedad	≤13%
Impurezas	≤0.5%
Materias extrañas propias de la planta	≤0.1%

4. VALOR NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100GR
Valor energético	1366 KJ / 324 Kcal
Grasas	7,1 g
de las cuales:	
Saturadas:	1,1 g
Hidratos de carbono:	
de los cuales:	51 g
Azúcares	17 g
Fibra	7.8 g
Proteínas	11 g
Sal	<0.01 g

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)			
GLUTEN (<20ppm)	NO	FRUTOS DE CÁSCARA	TRAZAS
CRUSTÁCEOS	NO	APIO	NO
HUEVO	NO	MOSTAZA	NO
PESCADO	NO	SÉSAMO	NO
CACAHUETES	TRAZAS	SULFITOS	SI
SOJA	NO	ALTRAMUCES	NO
LECHE	NO	MOLUSCOS	NO

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARAMETRO	
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Enterobacterias</i>	<100 ufc/g
<i>En cumplimiento reglamento 2073/2005, del 15 de noviembre de 2005 y sus posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.</i>	



BAYAS DE GOJI

7. CONTAMINANTES QUÍMICOS

PARAMETRO	LÍMITE CRÍTICO
Aflatoxina B1	< 2 ppb
Aflatoxina B1+B2+G1+G2	< 4 ppb
Melamina	< 2.5 ppm

En cumplimiento REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y criterios de calidad internos.

8. OMG

Libre de OMG – Producto no irradiado.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

El producto debe conservarse en lugar fresco y seco, y protegido de la luz solar directa.
Tiempo de consumo preferente: 6 meses.

10. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO	CÓDIGO	FORMATO
255	BAYAS DE GOJI GRANEL		
255D ¹	BAYAS DE GOJI TARRINA 200 G		

¹Envasado en atmosfera modificada.

11. DESTINO FINAL Y MODO DE EMPLEO

Todos los públicos, excepto los alérgicos a los frutos de cáscara, cacahuetes y sulfitos. Consumo directo.

ELABORADO:

Calidad

Clara Arús
Fecha: 31/03/2020**APROBADO:**

Gerencia

Miquel Torras
Fecha: 31/03/2020