



NOMBRE:	COPOS DE CEBADA	CÓDIGO	378
1. INGREDIENTES			
Copos de cebada			
ORIGEN: Unión Europea			

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	
Aspecto:	Sano, de superficie suave y de tamaño uniforme
Color:	Blanquecino con ligeras tonalidades castañas.
Olor y sabor:	Típico de la materia prima. Exento de olores y sabores extraños
Forma:	Irregular

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS	
Humedad	10-12%
Cáscaras	0-4%
Densidad	380g/l – 450g/l
Granulometría <0.85mm	Máx. 5%

4. VALOR NUTRICIONAL	
PARÁMETRO	VALOR PARA 100g
Valor energético	1435 kJ / 340 kcal
Grasas de las cuales:	2.5 g
Saturadas:	0.6 g
Hidratos de carbono de los cuales:	62 g
Azúcares	1.1 g
Fibra alimentaria	10 g
Proteínas	12 g
Sal	<0,01 g

5. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS (de acuerdo con el reglamento 1169/2011)			
GLUTEN	SI	FRUTOS DE CÁSCARA	TRAZAS
CRUSTÁCEOS	NO	APIO	NO
HUEVO	NO	MOSTAZA	NO
PESCADO	NO	SÉSAMO	NO
CACAHUETES	TRAZAS	SULFITOS (<10mg/kg)	NO
SOJA	NO	ALTRAMUCES	NO
LECHE	NO	MOLUSCOS	NO

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARAMETRO	
Salmonella	Ausencia en 25 g
E. coli	Ausencia en 25 g
Aerobios totales	Máx. 10 ⁴ ufc/g
Mohos y levaduras	100 ufc/g

En cumplimiento reglamento 2073/2005 del 15 de noviembre de 2005 y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y criterios de calidad internos.



COPOS DE CEBADA

7. OMG e IRRADIACIONES

Libre de OMG – Producto no irradiado.

8. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y CADUCIDAD

Conservarse en un lugar fresco y seco.
Tiempo de consumo preferente: 12 meses.

9. ENVASES, EMBALAJES Y ETIQUETADO

CÓDIGO	FORMATO
375-25	Copos de avena saco 25 kg
375	Copos de avena bolsa 1 kg
375	Copos de avena granel

10. DESTINO FINAL

Todos los públicos, excepto población vulnerable: alérgicos al gluten.

ELABORADO:
Técnica de Calidad

Verónica Mogort
Fecha: 11/06/2019

APROBADO:
Responsable de Calidad

Clara Arús
Fecha: 11/06/2019