NOMBRE:	COPOS DE TRIGO	CÓDIGO	376

1. INGREDIENTES

Copos de trigo

ORIGEN: Unión Europea

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto:	Sano, de superficie suave y de tamaño uniforme
Color:	Marrón castaño
Olor y sabor:	Típico de la materia prima. Exento de olores y sabores extraños
Forma:	Irregular

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Humedad	9-12%
Cáscaras	0-4%
Densidad	380g/l – 450g/l
Granulometría <0.85mm	Máx. 5%

4. VALOR NUTRICIONAL

PARÁMETRO	VALOR PARA 100g
Valor energético	1409 kJ / 333 kcal
Grasas **de las cuales:**	2.2 g
Saturadas:	0.4 g
Hidratos de carbono: **de los cuales:**	64 g
Azúcares	<1 g
Fibra alimentaria	11 g
Proteínas	9 g
Sal	0,02 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.

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
376	Copos de trigo a granel

10. DESTINO FINAL

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

ELABORADO:	APROBADO:
Técnica de Calidad	Responsable de Calidad
Verónica Mogort Fecha: 11/06/2019	Clara Arús Fecha: 11/06/2019