

NOMBRE DEL PRODUCTO:	HARINA DE SOJA TOSTADA ECOLÓGICA
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	Producto Final: Holanda Materia prima: UE, China, Sud América, Ucrania, África oeste.
REFERENCIA ARTÍCULOS:	A00410
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% harina de soja ecológica
PRODUCCIÓN:	Seleccionar, limpiar, cortar, tamizar, tostar, secar, moler, tamizar, detector metal

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Típica, color marrón claro
CONSISTENCIA	Polvo
OLOR	Específico del producto
SABOR	Específico del producto
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total aerobios*	<50.000
Levaduras y hongos*	< 200
E.coli	Ausente en 1 g
Salmonella	Ausente en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	1775 KJ= 423 KCal
PROTEÍNA:	39.7 g
GRASA:	21.2 g
• De las cuales saturadas:	• 3.1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	10.8 g
• De los cuales azúcares:	• 10.8 g
FIBRA:	14.9 g
SODIO (NA)	0.2 g

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten <ul style="list-style-type: none"> • Trigo • Centeno • Cebada • Avena • Espelta • Kamut 	No	• Almendras	No
		• Avellanas	No
		• Nueces	No
		• Anacardos	No
		• Pacanas	No
		• Nueces de Brasil	No
		• Alfóncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	Si	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No ^{*(1)}
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
Si = presente No = ausente T= Trazas* +=Posible cont. cruzada *Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.			

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	Kosher-certified	No
Veganos	Si	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Almacenar en lugar fresco (5-20°C) y seco (H.R 40-55%). Envasado en bolsas de papel de 20 kg.

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante 12 meses en el envase original cerrado.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 11%
VALORES A _w	-
CENIZAS (%)	4.5- 5.5
ROTURAS (%)	-
METALES PESADOS <ul style="list-style-type: none">• Plomo• Cadmio• Mercurio	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea.
PESTICIDAS <ul style="list-style-type: none">• Organocloropesticidas:• Organofosforpesticidas:• Otros pesticidas:	<ul style="list-style-type: none">• De acuerdo a la legislación europea.
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (CE) 1881/2006, Reglamento (CEE) nº 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

USOS PREVISTOS:

- Ingrediente utilizado en la producción de pan, galletas, pasteles, barquillos, etc.
- Mejora la vida útil, da mejores propiedades emulsionantes, una mejor estructura y sensación en boca.
- Puede reemplazar parcialmente las proteínas de huevo y leche.

FECHA EDICIÓN:	20/10/2017	FECHA MODIFICACIÓN:	07/01/2021
VERSIÓN:	02		
<p>Este producto se ajusta al Reglamento (CEE) no. 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto.</p> <p>La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas.</p> <p>Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.</p>			