

FICHA TÉCNICA

Ref.: A00517-816/614

NOMBRE DEL PRODUCTO:	MISO DE CEBADA ECOLÓGICO	
CERTIFICADO:	ECOLOGICO	
ORIGEN:	Japón, USA	
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.	
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00517	
INGREDIENTES:	Haba de soja ecológica (36%), cebada fermentada ecológica (30%), sal marina, agua. Coadyuvantes alimentarios: Koji (Aspergillus oryzae)	
PRODUCCIÓN:	 Cebada fermentada sin pasteurizar y pasta de soja: Limpiar la cebada > remojar > vapor > enfriar > espolvorear Koji > incubar > FERMENTACIÓN CEBADA. Lavar las habas de soja > remojar > vapor > enfriar > amasar > mezclar con cebada cultivada/ fermentada, sal y agua > fermentación> envejecimiento > imanes > paquete 	

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Blanco
CONSISTENCIA	Sólido
OLOR	Neutro
SABOR	Neutro
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Salmonella	Ausencia 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:	606 KJ = 145 Kcal
PROTEÍNA:	11.6 g
GRASA:	5.6 g
 De las cuales saturadas: 	• 0.72 g
HIDRATOS DE CARBONO:	14.6 g
 De los cuales azúcares: 	• 5.6 g
FIBRA:	5.1 g
SAL	11.5 g

^{*} Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) № 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	Sí	Almendras	No
Trigo	No	 Avellanas 	No
Centeno	No	 Nueces 	No
Cebada	Si	 Anacardos 	No
Avena	No	Pacanas	No
Espelta	No	 Nueces de Brasil 	No
 Kamut o sus variedades híbridas 	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
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	Sí	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
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
Ci - procente No -	- auconto	T_ Trozoc*	

Si = presente

No = ausente

T= Trazas*

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	Si
Veganos	Si	Halal-certified	NO
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	NO
NOP-certified	NO		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en bolsas de plástico de 10 Kg en caja de cartón.

Almacenar en lugar seco, oscuro y fresco (10- 25°C) y en su envase original cerrado.

^{*}Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto

VIDA ÚTIL:

El producto mantiene sus propiedades durante 24 meses en el envase original cerrado desde su producción.

Conservar en refrigeración y dentro de los 6 meses de su apertura. Puede desarrollarse levadura blanca inocua, simplemente retirar.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	-
CENIZAS	-
DENISDAD/ VOLUMEN	-
ROTURAS (%)	-
METALES PESADOS	
• Plomo	En cumplimiento con la normativa europea
• Cadmio	
MICOTOXINAS	
 Aflatoxinas totales 	
• DON	En cumplimiento con la normativa europea
Ocratoxina A	·
 Zearalenona 	
PESTICIDAS	
 Organocloropesticidas: 	
 Organofosforpesticidas: 	En cumplimiento con la normativa europea
 Otros pesticidas: 	
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 (CE) no. 834/2007, 889/2008 y posteriores disposiciones y modificaciones.

OTROS

USO PREVISTO: El Miso es un condimento muy versátil y se puede utilizar para dar sabor a sopas, guisos y platos de frijoles. También es delicioso para salsas, pastas untables y encurtidos. Aderezo perfecto para ensaladas, tallarines, granos, habas, frijoles, tofu, proteínas vegetales y platos a la parrilla.

FECHA EDICIÓN:	04/09/2017	FECHA REVISIÓN:	10/02/2021
VERSIÓN:	00		

Este producto ecológico 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. 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. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.