

FICHA TÉCNICA A00126-568

NOMBRE DEL PRODUCTO:	BRÓCOLI GRANULADO ECOLÓGICO	
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO	
ORIGEN:	Alemania	
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00126	
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.	
INGREDIENTES:	Brócoli ecológico	
PRODUCCIÓN:	Material fresco, con partes del tallo y hojas, lavado, cortad blanqueado y secado mediante aire caliente.	

# **INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:**

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Gránulos de color verde oscuro
CONSISTENCIA	Sólida
OLOR	Característico del producto
SABOR	Característico del producto
DIMENSIONES	-

# PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total aerobios*	<1x10 <sup>7</sup>
Levaduras y mohos*	<2x 10 <sup>5</sup>
E.coli	<5x 10 <sup>2</sup>
Salmonella	Ausente en 50 g

<sup>\*</sup>Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posterio res modificaciones.

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):		
ENERGÍA:	1179.66 KJ = 281.36 Kcal		
PROTEÍNA:	30.41 g		
GRASA:	1.84 g		
<ul> <li>De las cuales saturadas:</li> </ul>	• 0.34 g		
HIDRATOS DE CARBONO:	21.97 g		
<ul> <li>De los cuales azúcares:</li> </ul>	• 20.86 g		
FIBRA:	27.64 g		
SAL:	0.38 g		

<sup>\*</sup> 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	No	Almendras	No
• Trigo	No	Avellanas	No
• Centeno	No	• Nueces	No
Cebada	No	<ul> <li>Anacardos</li> </ul>	No
Avena	No	Pacanas	No
• Espelta	No	Nueces de Brasil	No
<ul> <li>Kamut o sus variedades híbridas</li> </ul>	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	Т
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	No	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

Si = presente No = ausente T= Trazas\*
\*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.

Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg, contactar con Mapryser.

#### **APTO PARA:**

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

# **EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:**

Envasado en sacos de 5, 25 Kg. Almacenar en lugar fresco (<25°C), oscuro y seco (R.H < 65%) en envase original cerrado.

#### **VIDA ÚTIL:**

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

# **INFORMACIÓN ADICIONAL:**

#### PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 7%
VALORES A <sub>W</sub>	-
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
METALES PESADOS	<ul> <li>De acuerdo con la legislación europea.</li> </ul>
MICOTOXINAS	<ul> <li>De acuerdo con la legislación europea.</li> </ul>
PESTICIDAS	De acuerdo con la legislación europea.
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

<sup>\*</sup>Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

#### **OTROS:**

Ratio de hidratación: 1:6

Tiempo de cocción: 10 minutos

FECHA EDICIÓN:	19/02/2019	FECHA REVISION:	13/06/2024
VERSIÓN:	01		

Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 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. 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.