

### **FICHA TÉCNICA**

Ref.: A00482-197/696

NOMBRE DEL PRODUCTO:	LEVADURA NUTRICIONAL EN COPOS ECOLÓGICA	
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO	
ORIGEN:	Alemania	
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00482	
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.	
INGREDIENTES:	Levadura ecológica (Saccharomyces cerevisiae)), harina de trigo ecológica (EU), sal marina	
PRODUCCIÓN:	Mezcla de ingredientes, calentamiento, secado, trituración, embalaje, almacenamiento	

# **INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:**

### **PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:**

Parámetros organolépticos:	Descripción:	
APARIENCIA	Escamas de color marrón claro	
CONSISTENCIA	Escamas	
OLOR	Característico del producto, levadura	
SABOR	Salado , característico	
DIMENSIONES	-	

## PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor ( ufc/g):
Recuento total aerobios*	<100.000
Mohos y levaduras*	< 1000
coliformes	< 100
Salmonella	Ausencia en 25 g

<sup>\*</sup>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:	1423 kJ = 338 Kcal	
PROTEÍNA:	30 g	
GRASA:	4 g	
<ul> <li>De las cuales saturadas:</li> </ul>	• 1 g	
HIDRATOS DE CARBONO:	37 g	
<ul> <li>De los cuales azúcares:</li> </ul>	• 5 g	
FIBRA:	17 g	
SODIO (NA)	1 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	Sí	Almendras	No
Trigo	Sí	<ul> <li>Avellanas</li> </ul>	No
Centeno	No	<ul> <li>Nueces</li> </ul>	No
Cebada	No	<ul> <li>Anacardos</li> </ul>	No
Avena	No	Pacanas	No
Espelta	No	<ul> <li>Nueces de Brasil</li> </ul>	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	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	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
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	Sí	Kosher-certified	Sí
Veganos	Sí	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Sí	Comercio Justo	No
NOP-certified	No		

### **EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:**

Envasado en sacos de plástico dentro de caja de cartón de 20 Kg. Almacenado en lugar fresco y seco.

<sup>\*</sup>Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto

### **VIDA ÚTIL:**

En su envase de origen cerrado, conserva sus propiedades durante 18 meses después de su producción.

## INFORMACIÓN ADICIONAL:

### **PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:**

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	-
VALORES A <sub>W</sub>	-
CENIZAS (%)	4%
MATERIA SECA (%)	93%
METALES PESADOS	
• Plomo	
• Cadmio	-
Mercurio	
PESTICIDAS	
<ul><li>Organocloropesticidas:</li></ul>	
<ul><li>Organofosforpesticidas:</li></ul>	-
Otros pesticidas:	
IMPUREZAS	
piedras, otras semillas, parásitos:	-

<sup>\*</sup> 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**:

**Uso Previsto:** Se utiliza en diversos sectores de la industria alimentaria (por ejemplo, sopas, salsas) para mejorar el sabor y el valor nutricional. La cantidad añadida depende de la aplicación. No es posible hacer pan con este producto

FECHA EDICIÓN:	12/07/2017	FECHA MODIFICACIÓN:	20/09/2019
VERSIÓN:	00		

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.

La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas.

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.