

## FICHA TÉCNICA Ref.: A00765-1275

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ZANAHORIA EN POLVO ECOLÓGICA
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	Alemania, China
REF. ARTÍCULO	A00765
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	Zanahoria ecológica 100%
PRODUCCIÓN:	Cosecha, lavado, secado por aire caliente y molido

# **INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:**

# **PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:**

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Polvo de color naranja
CONSISTENCIA	Polvo
OLOR	Típico del producto
SABOR	Típico del producto
DIMENSIONES	-

# **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:**

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total	< 10^7
E. coli:	<10
Levaduras y mohos	< 2x10^5
Salmonella	Ausencia 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:	1167.32 = 279.01 Kcal	
PROTEÍNA:	8.75 g	
GRASA:	1.79 g	
<ul> <li>De las cuales saturadas:</li> </ul>	• 0.35 g	
HIDRATOS DE CARBONO:	40.74 g	
<ul> <li>De los cuales azúcares:</li> </ul>	• 39.32 g	
FIBRA:	23.6 g	
SAL:	1.14 g	

 $<sup>\</sup>ensuremath{^{*}}$  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	Anacardos	No
Avena	No	<ul> <li>Pacanas</li> </ul>	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\*

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 papel de 5, 25 kg. Almacenar en lugar fresco y seco en el envase original cerrado y protegido de la luz.

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

### **VIDA ÚTIL:**

El producto mantiene sus propiedades 12 meses a partir de la fecha de producción.

# **INFORMACIÓN ADICIONAL:**

### PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:	
CONTENIDO EN AGUA	< 7%	
VALORES A <sub>W</sub>	< 0.60	
PUREZA (%)	-	
ROTURAS (%)	-	
METALES PESADOS	De acuerdo a la legislación europea.	
MICOTOXINAS	De acuerdo a la legislación europea.	
PESTICIDAS	De acuerdo a la legislación europea.	
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 (UE) 2023/915, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

#### **OTROS:**

Ratio de rehidratación: 1:6

Tiempo de cocción: 15-20 minutos

FECHA EDICIÓN:	19/07/2013	FECHA MODIFICACIÓN:	04/10/2024
VERSIÓN:	06		

<sup>\*</sup>Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848. 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 distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las 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.