

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b> | <b>COPOS DE CEBADA ECOLÓGICOS</b>   |
| <b>CERTIFICADO:</b>         | ECOLÓGICO   |
| <b>ORIGEN:</b>              | UE  |
| <b>REF. ARTÍCULO</b>        | A00232  |
| <b>DESCRIPCIÓN:</b>         | Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. Sin aditivos              |
| <b>INGREDIENTES:</b>        | Copos de cebada ecológicos ( <i>Hordeum vulgare</i> )                                     |
| <b>PRODUCCIÓN:</b>          | Limpieza, remojo, cocción (con vapor), aplanado, secado, enfriamiento, tamizado, embalaje |

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

| Parámetros organolépticos: | Descripción:  |
|----------------------------|---|
| <b>APARIENCIA</b>          | Copos de color blanco/marrón claro/marrón verdoso, moteados, con formas irregulares |
| <b>CONSISTENCIA</b>        | Sólida  |
| <b>OLOR</b>                | Característico del producto   |
| <b>SABOR</b>               | Característico del producto   |
| <b>DIMENSIONES</b>         | -   |

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

| Parámetros microbiológicos: | Valor (ufc/g):   |
|-----------------------------|------------------|
| <b>Salmonella:</b>          | 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):  |
|-----------------------------|--------------------|
| <b>ENERGÍA:</b>             | 1408 KJ = 333 Kcal |
| <b>PROTEÍNA:</b>            | 11 g               |
| <b>GRASA:</b>               | 2 g                |
| • De las cuales saturadas:  | • 0.5 g            |
| <b>HIDRATOS DE CARBONO:</b> | 62 g               |
| • De los cuales azúcares:   | • 1.7 g            |
| <b>FIBRA:</b>               | 10 g               |
| <b>SAL:</b>                 | 4.5 mg             |

\* 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  | Sí        | • Almendras   | No        |
| • Trigo  | T         | • Avellanas   | No        |
| • Centeno  | T         | • Nueces  | No        |
| • Cebada   | Sí        | • 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        |
| 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  | T         | 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        |
| <p><i><b>Si = presente    No = ausente    T= Trazas*</b></i></p> <p><i>*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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.</i></p> |           |   |           |

### APTO PARA:

|                            |    |                         |    |
|----------------------------|----|-------------------------|----|
| <b>Vegetarianos</b>        | Si | <b>Kosher-certified</b> | Si |
| <b>Veganos</b>             | Si | <b>Halal-certified</b>  | No |
| <b>Lácteo-vegetarianos</b> | Si | <b>Comercio Justo</b>   | No |
| <b>NOP-certified</b>       | No |                         |    |

### EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Invasados en sacos de papel de 5, 25 Kg. Mantener en sitio fresco (< 20°C) y seco (HR: < 70%), en el envase original cerrado.

## VIDA ÚTIL:

Se conserva un mínimo de 9 meses después de su producción, en envase original cerrado.

## INFORMACIÓN ADICIONAL:

### PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

| Parámetros analíticos:                           | Valor:   |
|--|--|
| CONTENIDO EN AGUA                                | <12 %  |
| DENSIDAD   | 390 - 420 g/l  |
| PUREZA (%)                                       | -  |
| CENIZAS (%)                                      | -  |
| METALES PESADOS                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo con la legislación europea.</li></ul> |
| MICOTOXINAS                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo con la legislación europea.</li></ul> |
| PESTICIDAS                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo con la legislación europea.</li></ul> |
| IMPUREZAS<br>piedras, otras semillas, parásitos: | -  |

\* 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:

|                |            |                     |            |
|----------------|------------|---------------------|------------|
| FECHA EDICIÓN: | 25/04/2016 | FECHA MODIFICACIÓN: | 13/06/2024 |
| VERSIÓN:       | 02         |                     |            |

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. 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.