

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

NOMBRE COMERCIAL: **BASE MIXVEGETALES CE FX-955**

BASE DE VEGETALES DESHIDRATADOS. Ingredientes vegetales para cualquier aplicación de uso alimentario.

ASPECTO Y COLOR: vegetales deshidratados. Ligeros cambios en la coloración del producto no afectan a la funcionalidad y/o sabor del producto terminado.

ETIQUETADO DEL PRODUCTO COMO INGREDIENTE (información orientativa para el fabricante):

Vegetales deshidratados (pimiento verde y rojo, zanahoria, cebolla y espinacas).

Este producto ha sido formulado de manera que todos sus ingredientes (aromas y soportes incluidos) han sido evaluados para garantizar que puedan ser empleados en productos para población vegetariana (estrictos, ovo-lacto, lacto...).

Este preparado **no** contiene conservadores ni colorantes.

DOSIS ORIENTATIVA: Buenas prácticas de fabricación. Consultar con el dpto. técnico-comercial información más detallada sobre dosis y aplicación en los productos que se desee elaborar.

INSTRUCCIONES DE USO: añadir a la masa con o sin hidratación según producto a elaborar.

Es responsabilidad del profesional alimentario cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

179955/ 2021 / 1 de 4
VERSIÓN:00

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores típicos en 100 g.)

Energía (Kcal)	243,4
Proteínas (g)	12,4
Hidratos de carbono (g)	47,0
de los cuales azúcares (g):	0,7
Grasas (g)	3,7
de las cuales saturadas(g):	0,1
Sal (g)	0,0

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 10%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

NORMATIVA APLICABLE: para conocer la normativa aplicable de manera actualizada, solicite nuestra Información General sobre calidad y seguridad alimentaria.

- Reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes de todos los ingredientes, condimentos y especias empleados.
- Normas de Calidad de todos los ingredientes empleados.
- Reglamento de Contaminantes vigente y actualizado.

CONTROL:

- Autocontrol de lotes fabricados que verifique que, a **las dosis de aplicación recomendadas, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.**
- Control de proveedor de materias primas que garantiza el cumplimiento con las normativas aplicables
- Proceso de selección y mezclado que garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas y otros contaminantes de aplicación en cada momento.
- **No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente.**

REGISTROS SANITARIOS:

24.00464/V 31.00092/V 10.22860/V 40.27313/V

179955/ 2021 / 2 de 4
VERSIÓN:00

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado **sin gluten y sin lactosa** siempre y cuando no se adicione otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- Información para empresas certificadas por FACE: Este producto **no contiene** materias primas de riesgo según Reglamento del Sistema de Licencia Europeo.

Alérgeno	Presente en formulación como ingrediente	Observaciones
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	NO	
Frutos de cáscara	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

Para disponer de toda la información sobre los alérgenos empleados en la fabricación de nuestros productos puede contactar con nuestro departamento técnico o solicitar nuestra información técnica sobre gestión y control de alérgenos.

179955/ 2021 / 3 de 4
VERSIÓN:00

INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: **Bolsas 1 Kg.** Consultar con el dpto. comercial las variantes disponibles.

Material de Envase:

Complejo formado por poliéster adherido a una lámina de polietileno/etilen-vinil-alcohol/polietileno (PE/EVOH/PE) que constituye una elevada barrera al oxígeno.

Embalaje: cajas precintadas de cartón ondulado.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco (temperatura inferior a 26°C), seco (humedad relativa inferior a 60%) y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: antes de 24 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta), siempre que se mantenga el producto en su envase original íntegro y sellado y se mantengan las condiciones de almacenamiento recomendadas. Por ser de consumo preferente, esta fecha está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

Fecha de revisión: 11/02/2021

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. técnico

179955/ 2021 / 4 de 4
VERSIÓN:00