

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

**NOMBRE COMERCIAL: BASE MIXVEGETALES GEZ FX-993**

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

**DOSIS:** Buenas prácticas de fabricación.

**INSTRUCCIONES DE USO:** Añadir a la masa con o sin previa hidratación según productos a elaborar. Consultar con el dpto. técnico-comercial información detallada sobre dosis y aplicación en productos concretos

Para cumplir con la legislación vigente y obtener los resultados deseados es responsabilidad del profesional alimentario respetar la dosis de aplicación y una buena disolución, dispersión y homogeneización de los productos que contienen sustancias limitadas; además de respetar el uso aconsejado y cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

**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 PREPARADO** (presente en la etiqueta del envase): conforme a normativa aplicable para producto alimentario. Consultar etiqueta.

**ETIQUETADO PRODUCTO FINAL** (información orientativa para el fabricante): conforme a normativa aplicable para producto alimenticio, indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Copos de guisantes, vegetales deshidratados (espinaca, pimiento y zanahoria) y especia.

179993/ 2018 / 1  
**VERSIÓN: 02**

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	289,6
Proteínas (g)	23,8
Hidratos de carbono (g)	40,8
de los cuales azúcares (g):	3,8
Grasas (g)	2,5
de las cuales saturadas(g):	0,3
Sal (g)	0,0

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

### INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Este producto **no** contiene ingredientes de origen animal

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

### NORMATIVA APLICABLE

- Etiquetado conforme al reglamento de aditivos y reglamentación técnico-sanitaria de condimentos y especias.
- Reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes de todos los ingredientes 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.**

179993/ 2018 / 2  
VERSIÓN: 02

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado **sin gluten** y **sin lactosa** siempre y cuando no se adicionen 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 de 2012.

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 <sub>2</sub> .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

Elaborado en una fábrica que utiliza productos a base de soja, harina de trigo, sulfitos, mostaza, leche y lactosa y aromas de pescado, minimizando los riesgos frente a la contaminación cruzada. Para una mayor actualización de los alérgenos y nuestro plan de control contacte con nuestro Departamento Técnico o con el Dpto. Comercial.

179993/ 2018 / 3  
VERSIÓN: 02

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)

## INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: Bolsas de 1 Kg. Consultar con el Dpto. Comercial otras 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, seco y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 12 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta). Por ser de consumo preferente, está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

## REGISTROS SANITARIOS:

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

Fecha de revisión: 12/09/2018

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

**Dpto. Técnico.**

179993/ 2018 / 4  
**VERSIÓN: 02**

[www.pilarica.es](http://www.pilarica.es)