

## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

**NOMBRE COMERCIAL: BASE MIXVEGETALES GQA FX-996**

**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 deshidratado. 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, quinoa extrusionada, pan rallado de arroz, cebolla deshidratada y copos de patata.

179996/ 2018 / 1  
**VERSIÓN: 03**

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

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| Energía (Kcal)              | 370,3 |
| Proteínas (g)               | 16,4  |
| Hidratos de carbono (g)     | 66,2  |
| de los cuales azúcares (g): | 2,5   |
| Grasas (g)                  | 3,3   |
| de las cuales saturadas(g): | 0,4   |
| Sal (g)                     | 0,2   |

### 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.**

179996/2018/2  
VERSIÓN: 03

[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 **contiene menos** del 25% de las 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                                       |               |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.   | 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.

179996/2018/3  
VERSIÓN: 03

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

## INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: Bolsa 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.**

179996/ 2018 / 4  
**VERSIÓN: 03**

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