

# FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nº: BI - CAL - P.01

PAGINA: 1 de 2 Nº REVISION: 4

**FECHA EMISIÓN: 24/11/14** 

# **MIX 7 SEMILLAS**

#### 1. PROVEEDOR

Empresa: AB MAURI FOOD, S.A. Dirección: Calle Levadura, n. º5

 Localidad: 14710 Villarrubia
 Provincia: Córdoba (España)

 Teléfono: +34 957 32 70 01
 Fax: +34 957 32 73 37

N.º Registro Sanitario: 31.00210/CO

#### 2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO

Mezcla de 7 semillas lista para añadir en la superficie de las piezas y en la masa.

#### 3. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

**MIX 7 SEMILLAS** 

#### 4. LISTA DE INGREDIENTES

Linaza marrón, Mijo pelado, Trigo sarraceno, Linaza dorada, Semillas de girasol, Semilla de sésamo, Semilla de Calabaza.

Alérgenos: Contiene sésamo y puede contener trazas de gluten y soja.

### 5. INFORMACIÓN SENSORIAL

Aspecto – Semillas Color – Típico de la mezcla Aroma – Típico de la mezcla, libre de olores extraños

## 6. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad – máx. 9 %

### 7. DOSIFICACIÓN

Dosis en superficie: 3 a 5% por kg de masa Dosis en masa: 10 a 20% por kg de masa

#### 8. PRESENTACIÓN/FORMATO

Sacos de 5kg (cód.600000028)

#### 9. CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de producción, en correctas condiciones de almacenamiento y siempre que el envase permanezca cerrado.

#### 10. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO RECOMENDADAS

Mantener el envase cerrado en lugar fresco y seco (Tª máxima recomendada entre 20 y 25ºC).

Esta información está basada en nuestro conocimiento disponible hasta el momento. Con nuestro mejor conocimiento, la información contenida en esta ficha es precisa y completa. No obstante, nada de lo comprendido en esta se interpretará como una suposición de garantía.



# FICHA TECNICA DE PRODUCTO

Nº: BI - CAL - P.01

PAGINA: 2 de 2

Nº REVISION: 4

**FECHA EMISIÓN: 24/11/14** 

# **MIX 7 SEMILLAS**

#### 11. INFORMACION ALERGENOS\*:

Declaración de alérgenos según Directiva 2000/13/CE y modificaciones posteriores

ALÉRGENO	CONTIENE	TRAZAS
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	SI
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-
3. Moluscos y productos a base de moluscos	-	-
4. Huevos y productos a base de huevo	-	-
5. Pescado y productos a base de pescado	-	-
6. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	-	-
7. Soja y productos a base de soja	-	SI
8. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	-
9. Frutos de cáscara y productos derivados (frutos secos)	-	-
10. Apio y productos derivados	-	-
11. Mostaza y productos derivados	-	-
12. Altramuces y productos a base de altramuces	-	-
13.Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	SI	-
14. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg en SO <sub>2</sub>	-	-

<sup>\*</sup>Esta información sobre intolerancias se ajusta a nuestro actual conocimiento. Aunque todas las precauciones han sido tomadas para asegurar la exactitud de la información, ésta no debería ser interpretada como una garantía total debido a la remota posibilidad de contaminación cruzada accidental y no intencionada, en los puntos de la cadena de suministro que están más allá de nuestro control.

## 12. SEGURIDAD ALIMENTARIA E HIGIENE

Este producto cumple el Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Este producto cumple el Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

El cumplimento de estos reglamentos está basado en la documentación aportada por los proveedores de las materias primas que contiene.

# 13. DECLARACION OMG

Este producto no contiene ni está compuesto por Organismos Modificados Genéticamente, ni está producido a partir de Organismos Modificados Genéticamente, por lo que su utilización no requiere que los elaborados donde interviene deban ser etiquetados como tal según lo indicado en los Reglamentos nº 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.	✓
Este producto contiene enzimas producidas por microorganismos modificados genéticamente, las enzimas producidas en este caso son separadas y purificadas del microorganismos productor, por lo que la utilización de este producto no requiere que los elaborados donde interviene sean etiquetados como tal según lo indicado en los Reglamentos 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo.	-