

## DENOMINACION COMERCIAL DEL PRODUCTO

Copos de Avena

## COMPOSICION CUALITATIVA

Avena

## DESCRIPCION DEL PROCESADO

Producto natural procedente de la avena a la que se le retira la gluma y el salvado hasta obtener el copo por un proceso industrial.

Producto sometido a control por detector de metales

## PRESENTACION

Apariencia	Grano de forma ovalada
Color	Marrón-Amarillo-blanco
Olor	Típico del grano
Sabor	Típico del grano libre de sabores extraños o no naturales.

## ENVASADO

Tipo de envase	Bolsa en caja	Bote en caja
Material del envase	Bolsa = Polietileno / Caja = Cartón	Bote=Polietileno/ Caja=Cartón
Cantidad contenida	Quince bolsas de 1 kg en cajas de 15 kg Cuatro bolsas de 4 kg en cajas de 16 kg	Quince botes de 0.800 kg en cajas de 12 kg

**ORIGEN:** Holanda, Finlandia, Alemania

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación

## CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCION

Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo

## DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Como materia prima o auxiliar en pastelería y cocina, o uso directo en industria alimentaria.

Especial cuidado en el consumo por niños debido a su tamaño.

Especial cuidado en el consumo por personas alérgicas (Contiene avena. Puede contener trazas de trigo, centeno, cebada, soja, cacahuete, sésamo y almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia)

## DESCRIPCION DEL NUMERO DE LOTE

dsmmaa

d: orden del día en la semana, s: orden de la semana en el mes, mm: mes, aa: año

## FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Doce meses

## LIMITES MICROBIOLÓGICOS

Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g (n=5, c=0) Productos comercializados durante su vida útil, no susceptible de desarrollo de listeria monocytogenes
------------------------	--

## LIMITES FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	Max. 13 %
Ceniza	Max. 1.5 – 2.5 %
Densidad	95 g/ 250 ml
Grano extraño	Max. 1 %
Grano descolorido	Max. 0.9 %
Cascaras	Max. 0.1 %
Peroxidasa	Inactiva
Aflatoxinas B1	2 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	4 ppb
Deoxinivalenol	750 ppb
Zearalenona	75 ppb
Actividad del agua (aw)	0.55-0.8
Pesticidas	REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo
Melamina	< 2.5 ppm REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones
pH	< 7

## INFORMACION NUTRICIONAL (100 g)

Energía Kcal	370
Grasa (g)	6.7
Grasas trans (g)	0.0
Grasa saturada (g)	1.2
Hidratos de Carbono (g)	59.5
Azúcares (g)	0.8
Fibra alimentaria (g)	9.7
Proteína (g)	13.2
Sal (g)	0.005

## DECLARACION DE ALERGENOS

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	X		Avena
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X	
HUEVOS y productos a base de huevo		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete	X		Puede contener trazas
SOJA y productos a base de soja	X		Puede contener trazas
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces Macadamia o nueces de Australia y productos derivados	X		Puede contener trazas
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo	X		Puede contener trazas
DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	

## DECLARACION DE NO MODIFICADO GENETICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
3. Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
4. No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

## LEGISLACION APLICABLE

- REGLAMENTO (CE) no 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- Real Decreto 1094/1987, de 26 de Junio de 1987, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de cereales en copos o expandidos.
- Reglamento (CE)No1830/2003, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE
- Reglamento (CE)No1829/2003, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente
- Reglamento (UE) No. 1669/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión
- Reglamento (CE) No 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones
- Reglamento (CE) N° 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) NO 396/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo