

FICHA LOGÍSTICA

1.Producto

MisterCorn Original

2.EAN13

8413164006733

3.DUN14

78413164006732

4.Fabricante

Grefusa S.L

Avda. de la Llibertat d'Ensenyança, 20
46600 Alzira - Valencia (España)

Tel. +34962459022



5.Información logística

| | |
|-----------------|----|
| Peso Neto (g) | 60 |
| Tara envase (g) | 2 |
| Peso Bruto (g) | 62 |

Medidas de la bolsa

| | |
|------------------|-----|
| Alto (mm) | 170 |
| Ancho (mm) | 85 |
| Profundidad (mm) | 30 |

Caja

| | |
|---------------------|------|
| Unidades por caja | 24 |
| Peso neto caja (g) | 1440 |
| Tara caja (g) | 198 |
| Peso bruto caja (g) | 1638 |

Palet europeo (80x120)

| | |
|-----------------------|---------|
| Cajas palet | 112 |
| Cajas por capa | 16 |
| Capas palet | 7 |
| Unidades por palet | 2688 |
| Peso bruto palet (kg) | 203,456 |
| Altura del palet (m) | 1,27 |

FICHA TÉCNICA

1. Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Maiz frito con sabor a barbacoa.

2. Marca

MisterCorn

3. Envase

Polipropileno

4. Ingredientes

maíz (75%), aceite de girasol (20%), sal, aromas, harina de arroz (0,8%), harina de TRIGO, potenciadores del sabor: glutamato de monosodio y 5'ribonucleotidos de disodio, aroma de humo y levadura inactiva.

Puede contener: CACAHUETE, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA.

Envasado en atmósfera protectora

Producto libre de organismos genéticamente modificados

Fuente de fibra

5. Peso neto (g)

60

6. Información nutricional

| | 100 g | 30 g** | IR* |
|-------------------------|---------------------|--------------------|-----|
| Valor energético | 2019 kJ 482 kcal | 606 kJ 145 kcal | 7% |
| Grasas | 21 g | 6,3 g | 9% |
| de las cuales saturadas | 2,6 g | 0,8 g | 4% |
| Hidratos de carbono | 63 g | 19 g | |
| de los cuales azúcares | 0,8 g | 0,2 g | 0% |
| Fibra alimentaria | 5,5 g | 1,7 g | |
| Proteínas | 7,6 g | 2,3 g | |
| Sal | 1,8 g | 0,53 g | 9% |

*IR:Ingesta de referencia de un adulto medio (8 400 kJ/2 000 kcal).

**30g= Porción media. Esta bolsa contiene 2 porciones.

7. Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

8. Modo de empleo

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

9. Población destino del producto

LAS PERSONAS ALÉRGICAS DEBEN CONSULTAR LA ETIQUETA ANTES DEL CONSUMO

Recuerda: Los niños pequeños pueden atragantarse con los frutos secos y cacahuetes

10. Periodo de caducidad.Principio de vida

Según estudios de envejecimiento de productos terminados:

5 MESES DE DURACIÓN MÍNIMA en envase cerrado

Ej.: 16.02.10 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

11. Lote:

Ej.: L 47C fa E

L: Identificación del lote; 47: semana de fabricación; C: día de fabricación; fa: máquina de envasado; E: hora de envasado.

12. Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.

13. Parámetros de calidad

| | UNIDAD | ESTÁNDAR | TOLERANCIA |
|---|---|----------|------------|
| FISICOS | | | |
| Humedad | % | 1,5 | max. 4 |
| Sal | % | - | max. |
| QUIMICOS | | | |
| MICOTOXINAS | | | |
| Aflatoxinas B1 | µg/kg | | 2 |
| Aflatoxinas totales | µg/kg | | 4 |
| Ocratoxina A | µg/kg | | 3 |
| Zearalenona | µg/kg | | 100 |
| DON | µg/kg | | 800 |
| Fumonisinias B1,B2 | µg/kg | | 800 |
| PESTICIDAS | cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación | | |
| METALES PESADOS | | | |
| Hg | mg/kg | | 0,5 |
| As | mg/kg | | 0,5 |
| Pb | mg/kg | | 1 |
| Sn | mg/kg | | 10 |
| MICROBIOLÓGICOS | | | |
| Aerobios mesófilos | ufc/g | | < 100 000 |
| Mohos y levaduras | ufc/g | | < 100 |
| Enterobacterias totales | ufc/g | | < 10 |
| Staphylococcus aureus | ufc/g | | < 10 |
| Salmonella | ufc/25g | | Ausencia |
| Listeria | ufc/25g | | Ausencia |
| SENSORIALES | | | |
| Aspecto, textura, color, sabor agradable y característico del producto. | | | |
| Ausencia de olor / sabor rancio. | | | |
| Ausencia de cuerpos extraños | | | |

14. Declaración de alérgenos

| | Lo contiene como ingrediente | | Utilizado en la misma planta | |
|---|------------------------------|----|------------------------------|----|
| | SI | NO | SI | NO |
| Cereales con gluten | X | | X | |
| Leche y derivados | | X | X | |
| Cacahuets | | X | X | |
| Soja | | X | X | |
| Frutos de cáscara: (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de brasil, pistacho y nueces de macadamia) | | X | X | |
| Apio | | X | | X |
| Mostaza | | X | | X |
| Sesamo | | X | | |
| Pescado | | X | | X |
| Huevo | | X | | X |
| Crustáceo | | X | | X |
| Moluscos | | X | | X |
| Altramuces | | X | | X |
| Sulfitos | | X | | X |

Tienen establecido un Programa de Control de Alérgenos en la planta

| SI | NO |
|----|----|
| X | |

15. Requerimientos de dietas especiales

| | Aptitud |
|---------------|---------|
| Veganos* | SI |
| Vegetarianos* | SI |

Definiciones según la Unión Vegetariana Europea (EUV)

* Apto Veganos: No contiene ingredientes de origen animal ni han sido utilizados durante el proceso de fabricación.

* Apto Vegetarianos: No contiene ingredientes de origen animal ni han sido utilizados durante el proceso de fabricación con la excepción de miel, leche y sus derivados.

16. Certificados

| RSI | IFS | BRC | ISO 9001 |
|------------|-------|---------|--------------|
| 21.17834/V | 34152 | 1241561 | ER-0298/2012 |