



## FICHA TÉCNICA Gublins Minim's Mix

Página : 1 de 4

FECHA: 28/10/16

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

### 1) Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Mezcla de aperitivos fritos y horneados con sabores a barbacoa y queso

### 2) Marca comercial

GUBLINS

### 3) Envases

Bolsas metalizadas de polipropileno

### 4) INGREDIENTES

Sémola de maíz, aceite de girasol, harina de arroz, patata deshidratada, fécula patata, harina de maíz, azúcar, sal, almidón modificado, fibra de **TRIGO**, aromas, dextrosa, **QUESO**, suero de **LECHE**, potenciadores del sabor: glutamato de monosodio, guanilato disódico y 5'ribonucleótidos de disodio, aceite de oliva, hidrolizados de proteína vegetal (**SOJA**), harina de **TRIGO**, aroma de humo, levadura inactiva, acidulante: ácido cítrico, colorantes: extracto de pimentón y carotenos, extracto de especias

Puede contener trazas de: **CACAHUETE, FRUTOS DE CÁSCARA Y SOJA**

Producto libre de organismos modificados genéticamente

Envasado en atmósfera protectora

### 5) Composición nutricional

	Por 100g	
<b>Valor energético</b>	1969	kJ
	469	kcal
<b>Grasas</b>	19	g
de las cuales	2,2	g
saturadas		
<b>Hidratos de carbono</b>	67	g
de los cuales	3,6	g
azúcares		
<b>Fibra alimentaria</b>	3,1	g
<b>Proteínas</b>	5,6	g
<b>Sal</b>	1,7	g

### 6) Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

Una vez abierto el envase, conservarlo cerrado y consumir el producto preferentemente en el plazo de una semana.



## FICHA TÉCNICA Gublins Minim's Mix

Página : 2 de 4

FECHA: 28/10/16

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

**7) Modo de empleo. Advertencias por mal uso**  
PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

**8) Población destino del producto.**  
NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS

**9) Periodo de caducidad. Principio de vida.**  
Según Estudio de Envejecimiento de Productos Terminados:  
4 MESES DE DURACIÓN MÍNIMA, envase cerrado.  
Ej.: 16.02.12 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE  
7 DÍAS, envase abierto.

**10) Lote**  
El lote corresponde a la orden de producción. Nuestra codificación incluye la siguiente información.  
Ejemplo :

15.01.17 23AXX 10:45  
L12345

15.01.17: fecha de consumo preferente  
L: identificación del lote  
12345: lote (siempre compuesto por 5 dígitos)  
23: semana de envasado  
A: día de envasado  
XX: código envasadora  
10:45: hora de envasado

**11) Legislación**  
El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta



## FICHA TÉCNICA Gublins Minim's Mix

Página : 3 de 4

FECHA: 28/10/16

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

### 12) Parámetros de calidad

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS
<b>FISICOS</b>			
Humedad	%	1.5	max. 4
Sal	%	1.5	max. 2.5
<b>QUIMICOS</b>			
<b>MICOTOXINAS</b>			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Fumonisinias B1 , B2	µg/kg		800
Zearalenona	µg/kg		100
DON	µg/kg		500
Ocratoxina A	µg/kg		3
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
<b>METALES PESADOS</b>			
Hg	mg/kg	-	0,5
As	mg/kg	-	0,5
Pb	mg/kg	-	1
Sn	mg/kg	-	10
<b>MICROBIOLÓGICOS</b>			
Aerobios Mesofilos	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
<b>SENSORIALES</b>			
Aspecto, textura, color, sabor agradable y característico del producto.			
Ausencia de olor / sabor rancio.			
Ausencia de cuerpos extraños			



## FICHA TÉCNICA Gublins Minim's Mix

Página : 4 de 4

FECHA: 28/10/16

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

### 13) Declaración de alérgenos.

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta		Nombre específico del ingrediente
	SI	NO	SI	NO	
Cereales con gluten	X			X	Fibra de trigo, harina de trigo
Leche y derivados	X			X	Queso, suero de leche.
Cacahuetes		X	X		
Soja	X			X	Proteína de soja
Frutos de cáscara		X	X		
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		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

### 14) Registro Sanitario y Certificados

RSI	26.04052/V
IFS	34152
BRC	1241561
ISO 9001	ER-0298/2012