

## FICHA LOGÍSTICA

### 1.Producto

MisterCorn XL

### 2.EAN13

8413164006764

### 3.DUN14

58413164006769

### 4.Fabricante

Grefusa S.L

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

Tel. +34962459022



### 5.Información logística

Peso Neto (g)	45
Tara envase (g)	2
Peso Bruto (g)	47

#### Medidas de la bolsa

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

#### Caja

Unidades por caja	24
Peso neto caja (g)	1080
Tara caja (g)	198
Peso bruto caja (g)	1278

#### Palet europeo (80x120)

Cajas palet	112
Cajas por capa	16
Capas palet	7
Unidades por palet	2688
Peso bruto palet (kg)	163,136
Altura del palet (m)	1,27

## FICHA TÉCNICA

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

Maíz frito con sabor a queso.

### 2. Marca

MisterCorn

### 3. Envase

Polipropileno

### 4. Ingredientes

maíz( 75%), aceite de girasol (16%), sal, suero de **LECHE**, **QUESO** en polvo, azúcar, potenciador del sabor: glutamato de monosodio, **LECHE** en polvo, cebolla y ajo deshidratados, aromas, colorante: extracto de pimentón, acidulante: ácido cítrico

Puede contener: **TRIGO, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARA Y CACAHUETE.**

Envasado en atmósfera protectora

Producto libre de organismos genéticamente modificados

Fuente de fibra

### 5. Peso neto (g)

45

### 6. Información nutricional

	100 g	Por bolsa	IR*
Valor energético	1995 kJ	898 kJ	
	476 kcal	214 kcal	11%
Grasas	21 g	9,3 g	13%
de las cuales saturadas	2,6 g	1,2 g	6%
Hidratos de carbono	65 g	29 g	
de los cuales azúcares	0,7 g	0,3 g	0%
Fibra alimentaria	4,1 g	1,8 g	
Proteínas	5,5 g	2,5 g	
Sal	2,0 g	0,92 g	15%

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

### 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
<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
Ocratoxina A	µg/kg		3
Zearalenona	µg/kg		100
DON	µg/kg		800
Fumonisinias B1,B2	µg/kg		800
<b>PESTICIDAS</b>	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 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
<b>SENSORIALES</b>			
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	NO
Vegetarianos	SI

Definiciones según la Unión Vegetariana Europea (EVU)

\* 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