

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

CÓD PRODUCTO:	GOF26017			
DENOMINACIÓN PRODUCTO:	GOFIO MULTICEREALES COMEZTIER 1KG			
DENOMINACIÓN LEGAL PRODUCTO:	<i>Gofio de mezcla de cereales, legumbres y semillas 1kg.</i>			
DESCRIPCIÓN PRODUCTO:	<i>Gofio de multicereales 1kg</i>			
MARCA:	<i>Comeztier</i>	PROPIEDAD:	<input checked="" type="checkbox"/> CARECA - <input type="checkbox"/> PROVEEDOR	
TIPO ESPECIAL PRODUCTO:	<input type="checkbox"/> ECOLÓGICO - <input type="checkbox"/> "SIN GLUTEN" - <input type="checkbox"/> DESCAFEINADO - <input type="checkbox"/>			
CERTIFICADO ECOLÓGICO:	SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>	N.º ROPE:	-	
ENTIDAD CERTIFICADORA:	-	AGRICULTURA UE	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
VIDA ÚTIL: (CONSUMO PREFERENTE):	<i>12 meses</i>	VIDA ÚTIL: (CADUCIDAD):	-	
FECHA CONSUMO PREF. (FORMATO):	<i>CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DEL FIN DE: MMM-AA (Donde M=Mes y A=Año)</i>			
LOTE (EXPLICACIÓN DEL NÚMERO):	<i>Dos dígitos Año – Numeral día transcurrido AA-DDD (Donde A=año y D va desde 001 al 365)</i>			
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:	<i>Almacenar en lugar fresco, seco y aislado del suelo. Lejos de la luz solar y de olores fuertes.</i>			
MODO DE CONSERVACIÓN:	<i>Una vez abierto, conservar debidamente cerrado, en lugar fresco, seco y aislado del suelo. De ser necesario, conservar en refrigerador.</i>			
USO PREVISTO:	<i>Desayuno, repostería, entrantes. Dulce y salado.</i>			
MODO DE EMPLEO:	<i>Desayuno: Mezclar con leche o bebida vegetal y revolver, hasta obtener la textura deseada.</i>			
POBLACIÓN DE DESTINO:	<i>Excepto prescripción médica en contra y personas con intolerancia y/o alérgicos a algunos de sus ingredientes o trazas (ver tabla de declaración de alérgenos).</i>			

INGREDIENTES	%	PAÍS ORIGEN ¹	OGM	ALÉRGENO
Trigo (<i>Triticum aestivum</i>)	41,45	U.E.	NO	SI
Maíz (<i>Zea mays</i>)	41,45	U.E.	NO	NO
Garbanzos (<i>Cicer arietinum</i>)	5	U.E.	NO	NO
Arroz (<i>Oriza sativa</i>)	2	U.E.	NO	NO
Mijo (<i>Pacium milaceum</i>)	2	U.E.	NO	NO
Cebada (<i>Horduem vulgare</i>)	2	U.E.	NO	NO
Avena (<i>Avena sativa</i>)	2	U.E.	NO	NO
Soja (<i>Glycine max</i>)	2	U.E.	NO	SI
Lino (<i>Linum usitatissimum</i>)	2	U.E.	NO	NO
Sal	0,1	U.E.	NO	NO

DECLARACIÓN DE NANOMATERIALES: Ausencia

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Presencia en ingrediente	Trazas (Cont. Cruzada)	Alérgeno
Cereales que contengan gluten y productos derivados	Sí	-	Trigo
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	Sí	Huevo
Pescado y productos a base de pescado	-	-	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-	-	-
Soja y productos a base de soja	Sí	-	Soja

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS	Presencia en ingrediente	Trazas (Cont. Cruzada)	Alérgeno
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	Sí	Leche
Apio y productos derivados	-	-	-
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	-	Sí	Almendras
Mostaza y productos derivados	-	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	Sí	Sésamo
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	-	-	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-	-

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	UDS.	VALOR POR 100 g	VALOR POR PORCIÓN
Valor energético:	KJ / kcal	1580 / 374	-
Grasas totales, de las cuales:	g	4,20	-
- saturadas	g	0,61	-
- monoinsaturadas	g	1,06	-
- poli insaturadas	g	2,53	-
Hidratos carbono, de los cuales:	g	65,5	-
- Azúcares totales	g	1,9	-
- Almidón	g	-	-
- Polialcoholes	g	-	-
Fibra alimentaria	g	12,4	-
Proteínas	g	12,5	-
Sal	g	0,10	-
DEFINICIÓN DE PORCIÓN:	-	P.N. PORCIÓN:	-
VITAMINAS Y MINERALES	VALOR POR 100 g		VRN*
-	-		-

*VRN: Valor de referencia del nutriente.

DECLARACIONES NUTRICIONALES	REGLAMENTO
-	-

CARACTERÍSTICAS	UDS.	RANGO	MÉTODO	
FISICOQUÍMICAS	<i>Humedad</i>	%	<15%	<i>Espectrofotometría</i>
	<i>Granulometría</i>	%	3% >0,1mm 90% 0,5mm<X<1,5mm 5% <0,5mm	<i>Cernido</i>
	<i>Plomo</i>	mg/kg	<0,2	<i>Laboratorio externo</i>
	<i>Cadmio</i>	mg/kg	<0,2	<i>Laboratorio externo</i>
MICROBIOLÓGICAS	<i>Colonias aerobias</i>	ufc/g	1.0E+06	<i>Recuento</i>
	<i>E. coli</i>	ufc/g	1.0E+02	<i>Recuento PNT-52 (U)</i>
	<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Ausencia A/P 25g	<i>Investigación</i>



FICHA TÉCNICA MERCADERÍAS

11ª Revisión
Dic -19
Pág.: 3 de 3

CARACTERÍSTICAS	UDS.	RANGO	MÉTODO
Mohos y levaduras	ufc/g	1.0E+04	Recuento
<i>L. Monocytogenes</i>	ufc/g	1.0E+02	Recuento
MICOTOXINAS			
Aflatoxinas totales	ppb	<4	Inmunoensayo cualitativo mediante kits de detección rápida.
Aflatoxina B1	ppb	<2	
Ocratoxina A (OTA)	ppb	<5	
Deoxinivalenol (DON)	ppb	<750	
Zearalenona (ZEA)	ppb	<100	

DATOS LOGÍSTICA / PRODUCCIÓN:

PESO NETO (UNIDAD DE VENTA):	1000 g	TARA ENVASE:	6,8 g		
PRODUCTO COMPUESTO:	<input type="checkbox"/> SI - <input checked="" type="checkbox"/> NO	UNIDADES DE CONSUMO:	-	P.N. (UC):	-
CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:	BOPP20/PPP30				
CERTIFICADO APTITUD ENVASE:	<input checked="" type="checkbox"/> SI - <input type="checkbox"/> NO	FICHA TÉCNICA:	<input checked="" type="checkbox"/> SI - <input type="checkbox"/> NO	APTO:	<input checked="" type="checkbox"/> SI - <input type="checkbox"/> NO

TIPO DE ENVASE (UNIDAD DE VENTA, UV):	Bolsa				GTIN13:	8412229000464
	Largo:	210 mm	Ancho:	35 mm	Alto:	320 mm
	Peso Neto	1 kg	Tara Envase:	6,8 g	Peso Bruto:	1006,8 g
EMBALAJE (1ª agrupación)	Bolsa polietileno LDPE neutro				GTIN14:	18412229000461
	Medidas, l x a x h (mm):	450 x 270 x 190			Tara:	42 g
	UV / Agr.:	12 ud	P.N. / Agr.:	12 kg	P.B. / Agr.:	12,13 kg
PALLET (1ª agrupación)	Palé + Bobina retráctil (PE)				GTIN14:	-
	Largo:	120 cm	Ancho:	80 cm	Alto (máx.):	150 cm
	Agr. / manto	7 bolsas	Mantos / Pallet	7 altura	Agr. / Pallet	50 bolsas
	UV / Pallet	600 ud	P.N. / Pallet.:	600 kg	P.B. / Pallet:	606,5 kg

POSIBLES PELIGROS INHERENTES AL PRODUCTO QUE PUDIERAN PONER EN COMPROMISO LA INOCUIDAD DEL MISMO

ALMACENAMIENTO	Almacenamiento incorrecto en almacenes no adecuados que propicien la contaminación. Humedad, rotura de envases, caducidad, plagas, insectos, roedores, etc.
TRANSPORTE:	Transporte inadecuado que pueda romper la mercancía en el trayecto exponiendo el producto a posible contaminación. Humedad, plagas, insectos, roedores, etc.
OTROS:	Proximidad y/o vertidos químicos.

DATOS OPERADOR:

RAZÓN SOCIAL:	Cafés Careca, S.L.	TELÉFONO:	922 200 000	E-MAIL:	careca@careca.es
N.I.F.:	B 38 380473	RGSEAA PRODUCCIÓN CAFÉ:	25.00571/TF	RGSEAA DISTRIBUCIÓN:	40.10925/TF
NORMAS CALIDAD IMPLANTADAS:	ISO 22000:2018	ISO 9001:2015	ISO 14001:2015	ISO 45001:2018	
OTROS:	Plan APPCC	Plan Food Defense	Plan Control Alérgenos	Plan Mitigación Fraude	
En caso de Emergencia Alimentaria contactar con el Departamento de Calidad				+34 922 200 000	

REVISIÓN: 26/07/2022