FECULA DE PATATA

FECULA DE PATATA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

a. Código del proveedor del producto: 246A
b. Código del producto C&G: PRPT
c. Categoría comercial del proveedor: fabricante
d. País de origen: Alemania
e. Descripción del producto:
f. Listado de ingredientes: fécula de patata
g. Instrucciones de uso/consumo:
h. Limitaciones de uso legales: NO APLICA

Si las hubiera. Descripción y límites estipulados en la U.E.)

i. Vida útil : 6 meses.

2.10. Vida útil secundaria (una vez abierto el envase): 1 semana

2.11. Características de almacenamiento: LUGAR FRESCO Y SECO

2.12. Condiciones de transporte: HIGIÉNICO/ FRESCO

2.13. Temperatura de recepción: NO APLICA

2. <u>INFORMACIÓN LOGÍSTICA: NOTA:</u> *El formato es variable, por lo que no se puede estandarizar las unidades/ kg, ni el del formato de envasado que son sacos*

3.1 DESCRIPCIÓN	UNIDADES	DATO
Peso neto	1 Kg	En función del pedido
Dimensiones unidad	Alto x ancho x largo (cm)	
Unidades por caja		
Peso de cada caja	Kg	
Dimensiones caja	Alto x ancho x largo (cm)	
Unidades por palet		
Peso palet	Kg	
Dimensiones palet	Alto x ancho x largo (cm)	
Palet de plástico (si/no)		
GTIN-13	8425997246019	
GTIN-14	NO APLICA	
Material envase primario	Bolsas de 1 Kg o según producto proporcionadas por el proveedor.	
Peso por material del envase primario	600g-1Kg	
Material envase secundario	Sacos transparentes plástico	
Peso por material del envase secundario	Variable.	

3.2 Certificados de aptitud para los materiales en contacto directo con el alimento según normativa vigente: **Sí/** No

(En caso afirmativo, adjuntar documentación). A disposición del cliente (son subministradas por el cliente)

3.3 Se dispone de ensayos de migración del envase: **Sí**/ No

(En caso afirmativo, adjuntar documentación). A disposición del cliente (son subministradas por el cliente)

3. LOTE Y TRAZABILIDAD:

Descripción del loteado del producto

LOTE: Nº ORDEN DE PRODUCCIÓN (5 cifras)

4. ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

Rellenar solo los parámetros que apliquen y añadir parámetros que no estén indicados y se conozcan

PARÁMETROS	LÍMITES
Aspecto: polvo	
Color: blanco-beige	
Olor: Propio, sin olor a rancio	
Sabor:	
pH: no determinado	
Viscosidad: NA	
Metales pesados y otros contaminantes según Reglamento (CE) 1881/2006 y sus modificaciones	
- **Arsénico (ppm máxima)**	
- **Plomo (ppm máxima)**	
- **Mercurio (ppm máxima)**	
- **Cadmio (ppm máxima)**	
- **Otros: Aflatoxinas B1**	
- **Otros: Aflatoxinas totales (B_1+B_2+G_1+G_2):**	
Plaguicidas según Reglamento (CE) 396/2005 y sus modificaciones	Según LMR (Reglamento 396/2005)

5. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Indicar la legislación de referencia y parámetros y resultados que se deben cumplir.

PARÁMETROS	LÍMITES
Aerobios totales	***
E.coli	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia ufc en 25 g
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g
Staphilococcus aureus	<100 ufc/g
Coliformes	***

- **Hongos**	<1000 ufc/g
- **Levaduras**	<1000 ufc/g

6. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

En la columna marcada como "Contenido Sí/no", deben marcar aquellos ingredientes alérgenos contenidos en el producto, incluyendo tanto a los ingredientes como a los aditivos, aromas, disolventes y soportes de aditivos y aromas, auxiliares tecnológicos presentes en el producto y aditivos de transferencia sin función tecnológica en el producto final.

En la columna marcada como "Posible contaminación cruzada" deben indicar aquellos ingredientes alérgenos que sin ser un ingrediente del producto por si mismos pueden estar presentes de forma accidental o por contaminación cruzada o que el proveedor no es capaz de asegurar su ausencia mediante la gestión de alérgenos de su APPCC.

	CONTENIDO		
ALERGENOS	**SI**	**NO**	**POSIBLE CONTAMINACION CRUZADA**
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevos		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	TRAZAS
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados		X	
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).		X	TRAZAS
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X	
Altramuz y productos a base de altramuz		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Indicar como mínimo la información nutricional obligatoria según Reglamento (CE) 1169/2011 y sus modificaciones.

Parámetros	Unidades	Resultados
Valor energético	kJ	1360
	Kcal	320
Grasas	g	0,1
- De los cuales ácidos grasos saturados:	g	0
Hidratos de carbono	g	80
- De los cuales azúcares	g	0
Proteínas	g	0,1
Sal	g	0,04

8. DECLARACIÓN DE OMG:

Indicar si el producto contiene o no Organismos modificados genéticamente según legislación actual. NO CONTIENE

9. IRRADIACIÓN:

Indicar si el producto está irradiado. NO ESTÁ IRRADIADO

10. INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Apto para	Sí/No	Comentarios
Halal EU	NO	En caso positivo, adjuntar el Certificado vigente
Kosher	NO	En caso positivo, adjuntar el Certificado vigente
Vegetarianos	SI	
Veganos	SI	

11. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Número CAS	NO APLICA
Número E (aditivos)	NO APLICA
Nº EINECS	NO APLICA

Cuestionario cumplimentado por:
Indicar Fecha / Nombre/ Cargo

Dpto. Calidad