



FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03
Revisión: 4
Fecha: 31/01/2017
Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: COPOS DE AVENA

CÓDIGO DE PRODUCTO: CER007

DESCRIPCIÓN: Avena limpia y aplastada, siguiendo una operación de tamizado en instalaciones de calibrado para separar las partículas pequeñas de las grandes.

USO FINAL: Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

INGREDIENTES:

Avena (contiene **gluten**)

Puede contener trazas de **soja, leche, cacahuetes, frutos de cáscara, sulfitos, altramuces y sésamo.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético	: 364 Kcal (1534 KJ)
Materia grasa total	: 7,0 g.
De las cuales saturadas	: 1,3 g.
Carbohidratos	: 61,1 g.
De los cuales azúcares	: < 1 g.
Fibra	: 9,5 g.
Proteína	: 12,1 g.
Sal	: 0,02 g
Humedad	: Máx. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Contaje total de aerobios mesófilos	: Máx. 5.000 ufc/g.
Coliformes totales	: Máx. 100 ufc/g.
Mohos y levaduras	: Máx. 100 ufc/g.
Salmonella	: Aus. en 25 g.

MODO DE EMPLEO:

Para tomar con leche, yoghurt, zumo, sopas, caldos o cualquier bebida de desayuno o merienda.

PRESENTACIÓN:

TIPO DE ENVASE	: Bolsa de polietileno metalizado
UNIDADES POR CAJA	: 10 unidades
PESO NETO POR UNIDAD	: 1 Kg.
CONDICIONES ALMACENAJE	: Lugar fresco y seco (10-25°C)
CADUCIDAD	: 12 meses

Elaborado por:

Fecha y firma: 31/01/2017

Revisado por:

Fecha y firma: 31/01/2017

Aprobado por:

Fecha y firma: 31/1/17

PRODUCTO: COPOS DE AVENA 1 Kg. PROMOLAC	
---	---

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	SI	-
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	SI
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	SI
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	SI
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	SI
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	SI
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	SI
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	SI

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	SI	NO X
2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	SI	NO X

Lista de alérgenos de acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.

Cumplimentado por: DPTO. DE CALIDAD PROMOLAC ESPAÑA S.A. Fecha: 31/01/2017