

# FICHA LOGÍSTICA

## 1.Producto

MisterCorn Sabores del Mundo América

#### 2.EAN13

8413164008225

## 3.DUN14

18413164008222

## 4.Fabricante

Grefusa S.L Avda. de la Llibertat d'Ensenyança, 20 46600 Alzira - Valencia (España) Tel. +34962459022

# 5.Información logística

Peso Neto (g)	97
Tara envase (g)	2
Peso Bruto (g)	99
Medidas de la bolsa	
Alto (mm)	230
Ancho (mm)	100
Profundidad (mm)	30
Caja	
Unidades por caja	18
Peso neto caja (g)	1746
Tara caja (g)	204
Peso bruto caja (g)	1950
Palet europeo (80x120)	
Cajas palet	80
Cajas por capa	16
Capas palet	5
Unidades por palet	1440
Peso bruto palet (kg)	176
Altura del palet (m)	1,235



Prep : M.Pedroche Rev: E. Honore



# **FICHA TÉCNICA**

## 1. Denominación reglamentaria de venta. Cátegoría comercial

Surtido de productos de aperitivo de maíz y cacahuetes

2. Marca

MisterCorn

3. Envase

Polipropileno

#### 4. Ingredientes

Maíz frito con sabor a barbacoa: maíz (75%), aceite de girasol (20%), sal, aromas, harina de arroz (0,8%), harina de TRIGO, potenciadores del sabor: glutamato de monosodio y 5'ribonucleotidos de disodio, aroma de humo y levadura inactiva. Producto de aperitivo horneado con sabor a salsa miel y mostaza: sémola de maíz (70%), aceite de girasol (12%), azúcar, sal, fructosa, cebolla, potenciador del sabor: glutamato de monosodio, aromas, cúrcuma, especias y plantas aromáticas, acidulante: acido cítrico, colorantes: curcumina y extracto de pimentón. Cacahuete frito con miel (20%): CACAHUETE (65%), aceite de girasol (5%), azúcar, miel en polvo, almidón de maíz, dextrina de patata, maltodextrina, LACTOSA, sal, estabilizante: goma xanthana, potenciador del sabor: glutamato de monosodio. Producto de aperitivo frito con sabor a salsa barbacoa dulce: maíz (48%), aceite de girasol (29%), harina de maíz (10%), azúcar, sal, aromas (LECHE), potenciador del sabor: glutamato de monosodio, pimentón, tomate, acidulante: ácido cítrico, cebolla, pimentón de Cayena, plantas y especias aromáticas, aromas de humo, colorante: extracto de pimentón.

Puede contener: FRUTOS DE CÁSCARAS Y SOJA.

Envasado en atmósfera protectora

Producto libre de organismos genéticamente modificados

Fuente de fibra

## 5. Peso neto (g)

97

## 6. Información nutricional

	100 g	30 g**	IR*
Valor energético	2095 kJ	629 kJ	
	501 kcal	150 kcal	8%
Grasas	25 g	7,6 g	11%
de las cuales saturadas	3,1 g	0,9 g	5%
Hidratos de carbono	58 g	17 g	
de los cuales azúcares	4,7 g	1,4 g	2%
Fibra alimentaria	3,8 g	1,1 g	
Proteínas	8,7 g	2,6 g	
Sal	2,1 g	0,62 g	10%

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

## 7. Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO

Prep: M.Pedroche Rev: E. Honore

<sup>\*\*30</sup>g= Porción media. Esta bolsa contiene 3 porciones.



## 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
FISICOS			
Humedad	%	1,5	max. 4
Sal	%	1,5	max.2,5
QUIMICOS			
MICOTOXINAS			
Aflatoxinas B1	μg/kg		2
Aflatoxinas totales	μg/kg		4
Ocratoxina A	μg/kg		3
Zearalenona	μg/kg		100
DON	μg/kg		800
Fumonisinas B1,B2	μg/kg		800
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
METALES PESADOS			
Hg	mg/kg		0,5
As	mg/kg		0,5
Pb	mg/kg		1
Sn	mg/kg		10
MICROBIOLÓGICOS			
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
SENSORIALES			
Aspecto, textura, color, sab	or agradable y	característico de	el producto.
Ausencia de olor / sabor ra	ncio.		
Ausencia de cuerpos extrar	ios		

Prep: M.Pedroche Rev: E. Honore



# 14. Declaración de alérgenos

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta	
	SI	NO	SI	NO
Cereales con gluten	х		х	
Leche y derivados	х		х	
Cacahuetes	х		х	
Soja		Х	х	
Frutos de cáscara: (Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces de brasil, pistacho y nueces de macadamia)		x	x	
Apio		Х		х
Mostaza		Х		х
Sesamo		Х		
Pescado		Х		х
Huevo		Х		x
Crustáceo		Х		Х
Moluscos		Х		х
Altramuces		Х		х
Sulfitos		x		х

Tienen establecido un Programa de Control de Alérgenos en la planta

SI	NO
Х	

# 15. Requerimientos de dietas especiales

	Aptitud
Veganos*	NO
Vegetarianos*	SI

Definiciones según la Unión Vegetariana Europea (EVU)

## 16. Certificados

RSI	IFS	BRC	ISO 9001
21.17834/V	34152	1241561	ER-0298/2012

Prep : M.Pedroche Rev: E. Honore

<sup>\*</sup> Apto Veganos: No contiene ingredientes de origen animal ni han sido utilizados durante el proceso de fabricación.

<sup>\*</sup> 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.