

FICHA LOGÍSTICA

1.Producto

MisterCorn Original

2.EAN13

8413164006733

3.DUN14

78413164006732

4.Fabricante

Grefusa S.L

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

Tel. +34962459022



5.Información logística

Peso Neto (g)	60
Tara envase (g)	2
Peso Bruto (g)	62

Medidas de la bolsa

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

Caja

Unidades por caja	24
Peso neto caja (g)	1440
Tara caja (g)	198
Peso bruto caja (g)	1638

Palet europeo (80x120)

Cajas palet	112
Cajas por capa	16
Capas palet	7
Unidades por palet	2688
Peso bruto palet (kg)	203,456
Altura del palet (m)	1,27

FICHA TÉCNICA

1. Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Maiz frito con sabor a barbacoa.

2. Marca

MisterCorn

3. Envase

Polipropileno

4. Ingredientes

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.

Puede contener: CACAHUETE, SOJA, LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA.

Envasado en atmósfera protectora

Producto libre de organismos genéticamente modificados

Fuente de fibra

5. Peso neto (g)

60

6. Información nutricional

	100 g	30 g**	IR*
Valor energético	2019 kJ 482 kcal	606 kJ 145 kcal	7%
Grasas	21 g	6,3 g	9%
de las cuales saturadas	2,6 g	0,8 g	4%
Hidratos de carbono	63 g	19 g	
de los cuales azúcares	0,8 g	0,2 g	0%
Fibra alimentaria	5,5 g	1,7 g	
Proteínas	7,6 g	2,3 g	
Sal	1,8 g	0,53 g	9%

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

**30g= Porción media. Esta bolsa contiene 2 porciones.

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
FISICOS			
Humedad	%	1,5	max. 4
Sal	%	-	max.
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
Fumonisinias 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, 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*	SI
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