



ORDESA. Ordalis AH 53122 Arroz/Maíz

- > INGREDIENTE APTO PARA BABY FOOD Y GMO FREE
- > VISCOSIDAD REDUCIDA Y ALTA SOLUBILIDAD
- > PRODUCTO APTO PARA DIETAS SIN GLUTEN
- > 0% AZÚCARES AÑADIDOS

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

Producto en polvo, preparado a partir de harinas de cereales tostados (arroz y maíz) parcialmente hidrolizados.
Producto apto para dietas sin gluten.

INGREDIENTES:

Harina de cereales sin gluten parcialmente dextrinados 100% (Arroz 66%, Maíz 34%).

Composición nutricional media

Análisis medio		Características fisicoquímicas	
Energía:	381 kcal 1617 kJ	Humedad:	< 5%
Proteínas:	7,5 g (6 - 9,8)	Granulometría (<300 µm):	min. 80
Carbohidratos:	83,5 g (min. 67)	Viscosidad:	< 1000 Cp (25°C, 33,3% p/p en agua)
de los cuales azúcares*:	6 g (máx. 10)		
Grasas:	1,3 g (máx. 2)	Gluten:	máx. 20 ppm
de las cuales saturadas:	0,3 g		
Fibra alimentaria:	2,7 g (máx. 4)		

* Contiene azúcares naturales

Características microbiológicas

Coliformes totales (ufc/g):	máx. 100
E. coli (NMP/g):	< 3
Mohos y levaduras (ufc/g):	máx. 1.000
B. cereus (ufc/g):	máx. 1.000
Salmonella (ufc/30g):	Ausencia en 30 g
Aerobios mesófilos totales (ufc/g) *:	máx. 50.000
S. aureus (ufc/g) *:	máx. 10
Clostridios sulfito-reductores (ufc/g) *:	máx. 100

* Control interno. No analizado en cada lote





ORDESA. Ordalis AH 53122 Arroz/Maíz

Contaminantes

DIRECTIVA 2006/125/CE y posteriores modificaciones, relativa a los alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles para lactantes y niños de corta edad

REGLAMENTO 1881/2006 y posteriores modificaciones, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

REGLAMENTO 1829/2003 y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente

REGLAMENTO 396/2005 y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal

Alérgenos

El producto no contiene alérgenos.

Características organolépticas

Polvo seco y fino. Exento de cuerpos extraños y de partículas quemadas. Color crema-amarillento. Agradable olor a cereal. No deberá hacer olor a rancio o cualquier otro olor extraño. Sabor a cereal, con tendencia a ser ligeramente dulce debido a la alta hidrólisis enzimática efectuada.

Conservación

El producto debe conservarse en condiciones frescas y secas (preferiblemente máx.25 °C y 75% HR). Superar estas condiciones pueden afectar a las características organolépticas del producto

PAÍS DE VENTA: España

CADUCIDAD: 12 meses en Sacos. 3 meses en Big-Bag.

CODIGO PRODUCTO: 103581

REFERENCIAS VENTA: 103953

Aprobación del cliente

Rev. 1/ 01 AI

