



ORDESA.

Ordalis AH43101 Trigo saco meataliz

- > INGREDIENTE APTO PARA BABY FOOD Y GMO FREE
- > VISCOSIDAD REDUCIDA Y ALTA SOLUBILIDAD
- > CONTIENE GLUTEN
- > 0% AZÚCARES AÑADIDO

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO:

Producto en polvo, preparado a partir de harina de cereal tostado (trigo) parcialmente hidrolizado. El producto contiene gluten.

INGREDIENTES:

Harina de trigo parcialmente dextrinada (100%)

Composición nutricional media 100 g

Análisis medio

Energía:	382 kcal (min. 110) 1619 kJ
Proteínas:	10 g (8 - 12)
Carbohidratos:	80,6 g (min. 64,5) de los cuales azúcares*: 10 g (máx. 12,5)
Grasas:	2 g (máx. 2,3) de las cuales saturadas: 0,4 g (máx. 0,6)
Fibra alimentaria:	2,9 g (máx. 5)

Características fisicoquímicas

Humedad:	< 5%
Granulometria (<300µm):	min. 75%
Viscosidad:	< 2000 cps (25°C, 33,3% p/p en agua)

* 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

your food solutions 





ORDESA.

Ordalis AH43101 Trigo saco meataliz

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 contiene los siguientes alérgenos: - Gluten

Características organolépticas

Polvo seco y fino. Exento de cuerpos extraños y de partículas quemadas. Color de marrón claro a tostado. Olor característico a trigo tostado. No deberá hacer olor a rancio o cualquier otro olor extraño. Sabor a cereal ligeramente dulce debido a la dextrinación 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: 6 meses en Sacos con nitrógeno. 3 meses en Big-Bag.

CODIGO PRODUCTO: 103579

REFERENCIAS VENTA: 104252

Rev. 0/ 01ALI

Aprobación del cliente

your food solutions 

