



BIOARTESA 2012 S.L

Llano los Cominares 18818 CASTILLEJAR

Los Carriones (GRANADA)

email: pedidos@bioartesa.es

Teléfono: 958744113

DENOMINACION COMERCIAL	COPOS AVENA CORTADOS ECOLOÓGICOS
CLASIFICACION COMERCIAL	COPOS AVENA CORTADOS ECOLÒGICOS
MARCA COMERCIAL	Bioartesa
ORIGEN	UE – SUECIA Producido en ESPAÑA
INGREDIENTE	100% Avena ecológica pelada, estabilizada y laminada.

1. INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Composición Cuantitativa y Cualitativa

APARIENCIA	Copos de Avena delgados y troceados.
COLOR	Beige claro con grietas color blanco harinoso Aspecto mate.
OLOR	Característico de avena tostada.
SABOR	Características de avena tostada con ausencia de sabores extraños.

2. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 gr)

Valor energético	1539 kJ/ 366 kcal
Grasas	7,1 g De las cuales saturadas: 1.3 g De las cuales monoinsaturadas 3,2 g
Hidratos de Carbono	57,6 g De los cuales azúcares: 1,0 g
Proteína	11,8 g
Sal	0.01 g

3. PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetros microbiológicas	Valor ufc/g
Aerobios Mesófilos	$<10^4$
Recuento de Levaduras y Hongos	$<10^2$
E. coli	Ausencia en 25 gr
Salmonella	Ausencia en 25 gr

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y posteriores modificaciones.



4. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad	<12 %
Densidad	< 350 g/L
Impurezas (origen vegetal)	< 1 %
Impurezas Inorgánicas (Piedras, metales, etc.)	0
Peroxidasa (peroxtesmo KO)	Negativo
Grosor del Copo	0,70 – 1 mm

5. INFORMACIÓN OGM

El producto no contiene ingredientes provenientes OGM ni en cuyo proceso hayan intervenido OGM de acuerdo a las definiciones del Reglamento (CE) 1829/2003

6. INFORMACIÓN RADIACIONES IONIZANTES

El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes de acuerdo con los criterios de las directivas de la Comunidad Europea 1999/2 y 1999/3

7. MICOTOXINAS

AFLATOXINAS B1	<2 ppb
AFLATOXINAS TOTALES (B1, B2, G1 Y G2)	<4 ppb
OCRATOXINAS A	<3 ppb
DEOXYNIVALENOL	<750 µg/kg
ZEARALENONA	<75 µg/kg
SUMA DE T-2 Y HT - 2	<200 µg/kg

8. METALES PESADOS

PLOMO	0.2 mg/kg
CADMIO	0.2 mg/kg
PLAGUICIDAS	No está permitido el uso de materias activas. REGLAMENTO (CE) Nº 834/2007 del Consejo de 28 de junio de 2007 y REGLAMENTO (CE) Nº 889/2008 de la comisión de 5 de septiembre de 2008



ALERGENOS: Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias según reglamentos (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo del 25 de Octubre de 2011 y posteriores modificaciones.

Componente	Presencia	PP	CC
Cereales que contengan gluten:	SI	SI	-
<ul style="list-style-type: none"> • TRIGO • CENTENO • CEBADA • AVENA • ESPELTA • KAMUT O SUS VARIETADES HIBRIDAS 			
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	NO	-
Huevos y productos a base de huevo	NO	SI	NO
Pescado y productos a base de pescado	-	NO	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	SI	NO
Soja y productos a base de soja	NO	SI	NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	NO	-
Frutos de Cáscara:	NO	SI	NO
<ul style="list-style-type: none"> • Almendras • Avellanas • Nueces • Anacardos • Pacanas • Nuez del Brasil • Pistachos o alféncigos • Macadamias o nueces de Australia 			
Apio o productos derivados	-	NO	-
Mostaza y productos derivados	NO	SI	NO
Semilla de sésamo y productos a base de semillas de sésamo	NO	SI	NO
Dióxido de Azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	-	NO	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-	NO	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	NO	-

Presencia El componente esta contenido como ingrediente en el producto **PP** Presencia en la Planta (zonas separadas) **CC** Se considera que existe riesgo de Contaminación Cruzada

DESCRIPCION DEL PROCESO

Entra en nuestras instalaciones el producto tras una inspección visual. Se almacena en el área correspondiente según plano de almacenaje.

RECOMENDACIÓN DE ALMACENAJE

Almacenar en un lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y suelo.

ETIQUETADO

La etiqueta se ubica adherida a la bolsa de cada pieza. En ella se indica la razón y dirección social, marca sanitaria, denominación de venta, relación de ingredientes y alérgenos, origen, lote y fecha de consumo preferente.

MODO DE EMPLEO

Consumo directo en preparados alimenticios.

ENVASADO

Se envasa en formato de 400 gr, 1 kg, 5 kg y granel de 25 kg; se emplean materiales como: bolsa de plástico y sacos de papel multicapa para el envasado.

APTO PARA

Vegetarianos

Veganos

Lácteo-vegetarianos