



## FICHA TÉCNICA Gublins Barbacoa

Página : 1 de 3

FECHA: 08/09/2015

Prep.                      Rev.  
M. Pedroche          E. Honore

**1) Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial**  
PRODUCTO DE APERITIVO FRITO con sabor a BARBACOA

**2) Marca comercial**  
GUBLINS

**3) Envases**  
Bolsas metalizadas de polipropileno

### 4) INGREDIENTES

Sémola de maíz ( 62%), aceite de girasol (20%), sémola de maíz integral (5%), sal, harina de maíz, aromas, potenciador del sabor: glutamato de monosodio, levadura inactiva, fécula de patata, dextrosa, proteínas de **SOJA** y maíz hidrolizadas, aroma de humo, acidulante: ácido cítrico y extracto de especias.  
Puede contener: **LECHE, TRIGO, FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETES Y SOJA.**

Producto libre de organismos genéticamente modificados

Envasado en atmósfera protectora

### 5) Composición nutricional

	Por 100g	
<b>Valor energético</b>	2221	kJ
	531	kcal
<b>Grasas</b>	28	g
de las cuales	3,1	g
saturadas		
<b>Hidratos de carbono</b>	63	g
de los cuales	0,5	g
azúcares		
<b>Fibra alimentaria</b>	3.3	g
<b>Proteínas</b>	5,0	g
<b>Sal</b>	1,5	g

### 6) Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

Una vez abierto el envase, conservarlo cerrado y consumir el producto preferentemente en el plazo de una semana.

### 7) Modo de empleo. Advertencias por mal uso

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO

### 8) Población destino del producto.

NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS



## FICHA TÉCNICA Gublins Barbacoa

Página : 2 de 3

FECHA: 08/09/2015

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

### 9) Periodo de caducidad. Principio de vida.

Según Estudio de Envejecimiento de Productos Terminados:

5 MESES DE DURACIÓN MÍNIMA, envase cerrado.

Ej.: 25.06.02 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

7 DÍAS, envase abierto.

### 10) Lote

Ej.: L 02B df K

L: Identificación del lote; 02: semana de fabricación; B: día de fabricación; df: máquina de envasado; K: hora de envasado.

### 11) Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.

### 12) Parámetros de calidad

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS
<b>FISICOS</b>			
Humedad	%	0.5	max. 4
Sal	%	1.4	max. 1.8
<b>QUIMICOS</b>			
<b>MICOTOXINAS</b>			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Fumonisinias B1 , B2	µg/kg		800
Zearalenona	µg/kg		100
DON	µg/kg		500
Ocratoxina A	µg/kg		3
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
<b>METALES PESADOS</b>			
Hg	mg/kg	-	0,5
As	mg/kg	-	0,5
Pb	mg/kg	-	1
Sn	mg/kg	-	10
<b>MICROBIOLÓGICOS</b>			
Aerobios Mesofilos	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
<b>SENSORIALES</b>			
Aspecto, textura, color, sabor agradable y característico del producto. Ausencia de olor / sabor rancio. Ausencia de cuerpos extraños			



## FICHA TÉCNICA Gublins Barbacoa

Página : 3 de 3

FECHA: 08/09/2015

Prep. Rev.

M. Pedroche E. Honore

### 13) Declaración de alérgenos.

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta		Nombre específico del ingrediente
	SI	NO	SI	NO	
Cereales con gluten		X	X		
Leche y derivados		X	X		
Cacahuetes		X	X		
Soja	X		X		Proteína de soja
Frutos de cáscara		X	X		
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		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

### 14) Registro Sanitario y Certificados

RSI	26.04052/V
IFS	34152
BRC	1241561
ISO 9001	ER-0298/2012