



## FICHA TÉCNICA MisterCorn El Original

Página : 1 de 3

FECHA: 08/09/2015

Prep.                      Rev.  
M. Pedroche      E. Honore

### 1) Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Maíz frito con sabor a barbacoa

### 2) Marca comercial

MISTERCORN

### 3) Envases

Bolsas metalizadas de 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: **LECHE, SOJA, FRUTOS DE CÁSCARAS Y CACAHUETE.**

Producto libre de organismos genéticamente modificados

Envasado en atmósfera protectora

### 5) Composición nutricional

|                            | Por 100g |      |
|----------------------------|----------|------|
| <b>Valor energético</b>    | 2019     | kJ   |
|                            | 482      | kcal |
| <b>Grasas</b>              | 21       | g    |
| de las cuales              | 2,6      | g    |
| saturadas                  |          |      |
| <b>Hidratos de carbono</b> | 63       | g    |
| de los cuales              | 0,8      | g    |
| azúcares                   |          |      |
| <b>Fibra alimentaria</b>   | 5,5      | g    |
| <b>Proteínas</b>           | 7,6      | g    |
| <b>Sal</b>                 | 1,8      | 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

Recuerda: los niños pequeños pueden atragantarse con los frutos secos



## FICHA TÉCNICA MisterCorn El Original

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.: 16.02.10 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE

7 DÍAS, envase abierto.

### 10) 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.

### 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   | %   | 1.5      | max. 4      |
| Sal   | %   | 1.5      | max. 2.5    |
| <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.<br>Ausencia de olor / sabor rancio.<br>Ausencia de cuerpos extraños |   |          |             |



## FICHA TÉCNICA MisterCorn El Original

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                            |    | Harina de trigo                   |
| Leche y derivados   |                              | X  | X                            |    |                                   |
| Cacahuetes          |                              | X  | X                            |    |                                   |
| Soja                |                              | X  | X                            |    |                                   |
| 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 |