

| | | | |
|---|---|------------------------|--------------|
| DESCRIPCIÓN | Semilla obtenida por recolección, limpieza, selección, y envasado. Semillas redondas planas de color amarillo a blanco, libres de materias extrañas, con aroma y sabor característicos. Producto natural, libre de aromatizantes, colorantes artificiales, estabilizantes o saborizantes. | | |
| Ingredientes | Semillas de Quinoa (<i>Chenopodium quinoa</i>) | | |
| REGULACIÓN | | | |
| Producto en conformidad con: | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> * Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 30 de mayo de 2018, sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos; sus actos delegados y actos de ejecución. * Reglamento (CE) No 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. <p>Los ingredientes Q'omer® se ajustan al marco jurídico de un gran número de países, pero sin perjuicio de las disposiciones legales adicionales que pudieran existir en algunos otros países.</p> | | | |
| USOS Y APLICACIONES | | | |
| ALIMENTACIÓN | Fabricación de productos alimenticios. | | |
| FISICOQUÍMICA | | MICROBIOLOGÍA | |
| Humedad | ≤ 14.0 % | Listeria monocytogenes | ND ufc/25g |
| Cornezuelo | ≤ 0.05 % | E. Coli | ≤ 1000 ufc/g |
| Impurezas botánicas | ≤ 0.1 % | Salmonela | ND ufc/25g |
| Impurezas no botánicas | ND | | |
| Plagas o rastros de las mismas | ND | | |
| MANIPULACIÓN | | | |
| Envases | El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) No1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) No2015/174 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Declaración basada en conformidad de los proveedores de materias primas. | | |
| Almacenamiento | Almacenar en un lugar fresco y seco, preferiblemente a temperaturas entre 4º y 16°C con humedad relativa menor de 70% en embalaje original sellado. | | |
| Vida Útil | 12 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente. | | |
| ADICIONAL | | | |
| <p>Libre de alérgenos: Conforme al Reglamento (UE) No1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias (Anexo II).</p> <p>Pesticidas: Conforme al Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.</p> <p>Producto de origen meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte. Producto libre de OGM y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento (CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003. No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.</p> | | | |