



<b>DESCRIPCIÓN</b>	Polvo obtenido de las hojas de la moringa ( <i>Moringa Oleifera</i> L.), mediante la recolección, lavado, secado y molienda. Polvo de color verde a verde pálido con olor y sabor característico. Producto natural, libre de aromatizantes, colorantes artificiales, estabilizantes o saborizantes.		
Ingredientes	Hoja de Moringa <i>Moringa Oleifera</i> L.		
<b>REGULACIÓN</b>			
Producto en conformidad con:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>* 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.</li> <li>* 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.</li> </ul> <p>Los ingredientes Q'omer<sup>®</sup> 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>			
<b>USOS Y APLICACIONES</b>			
ALIMENTACIÓN	Ideal para uso en preparaciones de panadería, snacks, alimentos funcionales. Semilla libre de gluten y adecuada para vegetarianos, veganos y personas con enfermedad celiaca. Según el Reglamento (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006; el uso de este ingrediente podría declarar: <ul style="list-style-type: none"> <li>- FUENTE DE PROTEÍNAS Solamente si las proteínas aportan como mínimo el 12 % del valor energético del alimento.</li> <li>- ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS Solamente si las proteínas aportan como mínimo el 20 % del valor energético del alimento.</li> </ul>		
<b>FISICOQUÍMICA</b>		<b>MICROBIOLOGÍA</b>	
Material extraño	≤ 1.0 %	Aerobios Mesófilos	≤ 1x10 <sup>6</sup> ufc/g
Humedad	≤ 10.0 %	Mohos y levaduras	≤ 10.000 ufc/g
Grasas	≤ 6.0 %	E. Coli	≤ 10 ufc/g
Proteína	≥ 20 %	Salmonela	ND /25g
<b>MANIPULACIÓN</b>			
Envases	El contenido neto y el método de embalaje se especificarán en el contrato de venta. Conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos. Conforme al Reglamento (UE) 2020/1245 y el Reglamento (UE) N° 2015/174 de la Comisión por los cuales se modifica y corrige el Reglamento (UE) N°10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Declaración basada en conformidad de los proveedores de materias primas		
Almacenamiento	Conservar en un lugar fresco y seco, en envase original cerrado y alejado de fuentes de luz, calor y aire. Después de su uso selle herméticamente para evitar la oxidación.		
Vida Útil	24 meses en las condiciones de almacenamiento sugeridas anteriormente.		
<b>ADICIONAL</b>			
<p><b>Libre de alérgenos:</b> 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><b>Pesticidas:</b> Conforme al Reglamento (CE) n°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 <b>origen</b> meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte.</p> <p><b>Producto libre de OGM</b> y, por lo tanto, no está sujeto a los requisitos del Reglamento (CE) 1829/2003, ni del Reglamento (CE) 1830/2003.</p> <p>No se utilizan <b>materiales irradiados</b>, ni el producto en sí ha sido irradiado.</p>			