



| | | | |
|---|---|----------------------|-----------------|
| DESCRIPCIÓN | Semillas orgánicas pequeñas y redondas de color mayoritario blanco y crema. Granos libres de materias extrañas, con aroma y sabor característicos. Producto natural, libre de aromatizantes, colorantes artificiales, estabilizantes o saborizante. Producto libre de Gluten. | | |
| Ingredientes | Semillas de Amaranto (<i>Amaranthus caudatus</i>) | | |
| TARIC | 1008 9020 00 | | |
| Componentes principales | Ácidos grasos, proteínas, aminoácidos esenciales, calcio, fósforo y hierro. | | |
| 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. | | | |
| 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. | | | |
| USOS Y APLICACIONES | | | |
| ALIMENTACIÓN | Semilla ideal para uso individual y en preparaciones de alimentos funcionales. Semilla adecuada para veganos y personas con enfermedades celiacas. Lavar previamente el grano y después cocer con 2 medidas de agua por 1 de amaranto durante 7-10 minutos. | | |
| FISICOQUÍMICA | | MICROBIOLOGÍA | |
| Humedad | ≤ 14.0 % | Recuento Total | ≤ 100.000 ufc/g |
| Pureza | 99.0 % | Mohos y levaduras | ≤ 10.000 ufc/g |
| Material extraño | ≤ 1.0 % | E. Coli | ≤ 10 ufc/g |
| | | Salmonela | ND ufc/25g |
| | | Estafilococos Aureus | ≤ 10 ufc/g |
| | | Coliformes | ≤ 400 ufc/g |
| MANIPULACIÓN | | | |
| 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, preferiblemente a temperaturas menores de 19°C con humedad relativa menor de 70%. | | |
| Vida Útil | 24 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) 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 origen meramente vegetal y no entra en contacto con ningún material animal durante su fabricación, almacenamiento o transporte.</p> <p>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.</p> <p>No se utilizan materiales irradiados, ni el producto en sí ha sido irradiado.</p> | | | |