



FICHA TÉCNICA MINI AMAIZIN CRISPIES MAÍZ DULCE

Ed: 00
FECHA: 10/22
ULTIMA
REVISION:
13/10/2022

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Mini tortillas de maíz dulce extrafinas y crujientes.

INGREDIENTES:

Harina de maíz dulce (harina de maíz precocido, azúcar, harina de arroz, sal), agua y sal.

PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

PUEDE CONTENER TRAZAS DE GLUTEN, SOJA, HUEVO Y LECHE Y SUS DERIVADOS.

Presencia de OMG/Irradiados:

Ninguno de sus ingredientes contiene (ni procede de) organismos genéticamente modificados ni contiene ingredientes irradiados.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

pH: 5,61

AW: 0,889

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

PARÁMETRO	VALOR LIMITE	REFERENCIA
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25 g	R. CE. 2073/05
Detección de <i>Salmonella</i> spp.	No detectado/25 g	Criterio interno basándose en los valores del RD 3484/00
*Rto. Coliformes	10 ⁴ ufc/g	Criterio interno basándose en los valores del RD 3484/00
*Rto. <i>Escherichia coli</i>	10 ² ufc/g	Criterio interno basándose en los valores del RD 3484/00
*Rto. <i>Estafilococos aureus</i>	10 ² ufc/g	Criterio interno basándose en los valores del RD 3484/00
Rto. microorganismos aerobios a 30°C	10 ⁶ ufc/g	Criterio interno basándose en los valores del RD 3484/00

FORMATO Y PRESENTACIÓN:

Diámetro de la arepa: 6,5 cm

- Formato de 100 uds en Tarrina con tapa de plástico PET transparente redonda (250g).



FICHA TÉCNICA MINI AMAIZIN CRISPIES MAÍZ DULCE

Ed: 00
FECHA: 10/22
ULTIMA
REVISION:
13/10/2022

- Pack de 5 bolsas de 100 uds (500 uds) en caja de cartón (1,25 kg).

MODO DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL:

Conservar en lugar fresco y seco.

Consumir preferentemente antes de 10 meses.

TRANSPORTE:

En vehículo acondicionado.

INSTRUCCIONES DE USO:

Listo para consumir.

POBLACIÓN DE DESTINO:

Toda la población a excepción de aquellas personas alérgicas o intolerantes a los alérgenos especificados en esta ficha técnica y etiquetado.

PROCEDENCIA DEL PRODUCTO: ESPAÑA

VALORES NUTRICIONALES	Por 100g
Valor energético	101 kcal 423 kJ
Grasas de las cuales saturadas	0,52 g 0,10 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	21,61 g 0 g
Proteínas	2,19 g
Sal	0,56 g