

		 Aunatura Land [®] Productos Naturales	 ALLEURAS INDUSTRIES
Documento D_PGH10_11 Versión_01 08_2017	PANKO JAPONÉS		Artículo 201

INGREDIENTES	
Harina de TRIGO , levadura, agua, sal y aceite de coco.	
PRESENTACIÓN	
Bolsa	
CONSERVACIÓN	
Conservar en lugar fresco y seco	
VIDA ÚTIL PRIMARIA	
18 meses	
VIDA ÚTIL SECUNDARIA	
La misma	
RECOMENDACIONES DE USO	
POBLACIÓN DE DESTINO	
Toda en general, salvo alérgicos.	

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS	Presencia	Posibles Trazas
<i>Según Reglamentos UE 1169/2011 y 78/2014</i>		
-CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas y productos derivados	SI	-
-CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	no	no
-HUEVOS y productos a base de huevos	no	no
-PESCADO y productos a base de pescado	no	no
-CACAHUETES y productos a base de cacahuetes	no	no
-SOJA y productos a base de soja	no	no
-LECHE y sus derivados incluida la lactosa	no	no
-FRUTOS DE CÁSCARA es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	no	no
-APIO y productos derivados	no	no
-MOSTAZA y productos derivados	no	no
-Granos de SÉSAMO y productos a base de sésamo	no	no
-Dióxido de azufre y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg/litro en términos de SO ₂ total	no	no
-ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	no	no
-MOLUSCOS y productos a base de moluscos	no	no

INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valores medios por 100 g	
<i>Según Reglamento UE 1169/2011 y posteriores</i>	
Valor Energético	1513,00 kj 362,00 kcal
Grasas	1,00 g
de las cuales saturadas	0,00 g
Hidratos de carbono	73,40 g
de los cuales azúcares	1,00 g
Proteínas	14,90 g
Sal	0,02 g

GMO (Organismos Genéticamente Modificados)

Este producto está libre de GMO por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los **Reglamentos UE 1829/2003 y 1830/2003** sobre trazabilidad y etiquetado GMO.

CONTAMINANTES

Así mismo este producto también cumple el **Reglamento (CE) Nº 1881/2006** de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Cumplimiento basado en la documentación aportada por los proveedores de las materias primas que contiene o de los productos ya acabados.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Según **Reglamento CE 2073/2005** y posteriores relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

IDONEIDAD ALIMENTARIA

OMNÍVOROS	APTO
CELÍACOS	NO APTO
CRUDÍVOROS	NO APTO
OVO-LACTO VEGETARIANOS	APTO
VEGETARIANOS	APTO
VEGANOS	APTO

SALUD Y BIENESTAR

Se recomienda adoptar una dieta equilibrada, saludable y prudente, al tiempo que es importante prescindir de malos hábitos y hacer ejercicio diario de forma moderada.

FICHA LOGÍSTICA

Envase Primario	Tipo	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Cantidad (g)	
	Bolsa				1000	
Envase Secundario	Tipo	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)	Peso (kg)	Unidades caja
	Caja					
Palé	Tipo	Cajas/ Fila	Filas/Palé	Altura max.	Peso (kg)+25	Cajas/palé
	Europeo					
Código EAN	GTIN-13					
	DUN-14					
	GTIN-128					

NOTA. Las declaraciones aquí contenidas no deben interpretarse como garantías o avales, expresas o implícitas, de ningún tipo. ALLEURAS S.A. no se hace responsable de un uso inadecuado de esta información.

***Remitir a ALLEURAS debidamente cumplimentado**

Origen TAIWAN

CONFORMIDAD DEL CLIENTE

Fecha, Firma y Sello



Realizada por Manuel Angel Alvarez
Veterinario del Dto de Calidad

ALLEURAS S.A.
C/Bruselas. 29
Pol. Ind. Torres de la Alameda
28813 Torres de la Alameda (Madrid)
Tf:91 885 89 32
alleuras@alleuras.es
calidad@alleuras.es