


# FICHA TÉCNICA



APERITIVOS FLAPER, S.A.

QUINOA

	<b>FICHA TÉCNICA QUINOA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 2 de 11</b>
		<b>F QUINOA</b>

## **INDICE**

1) INFORMACION GENERAL

2) LEGISLACIÓN APLICABLE

3) FORMULACION


4) CONTROL DE CALIDAD

5) ETIQUETADO

6) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

8) ALÉRGENOS

	<b>FICHA TÉCNICA QUINOA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 3 de 11</b>
		<b>F QUINOA</b>

## 1) INFORMACION GENERAL

**Denominación comercial:** Quinoa.

**Denominación del alimento:** Semillas de *Wild Chenopodium Quinoa*.

Las semillas se recolectan, almacenan, se limpian, envasan y finalmente son transportadas.

**Origen:** Bolivia, Perú, Sudamérica.


**CATEGORIA COMERCIAL:** CONDIMENTOS Y ESPECIAS.

**PRESENTACIÓN/FORMATO:**

- BOLSA 1 KILO.
- 

**LUGAR DE ENVASADO Y DISTRIBUIDOR DE LA QUINOA:**

APERITIVOS FLAPER, S.A.  
C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo – C.P. 19200  
Azuqueca de Henares (GUADALAJARA)  
NºRGSEAA: 26.07477/GU

	<b>FICHA TÉCNICA QUINOA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 4 de 11</b>
		<b>F QUINOA</b>

## 2) LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 1881/ 2006 Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

RD 140/2003 de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

RD 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como sus posteriores modificaciones.

RD 930/1992, de 17 de julio, norma de propiedades nutritivas de los alimentos y modificaciones posteriores.

R.D. 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.


RD 126/1989, de 3 de febrero por el que se aprueba la R.T.S. para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 1424/1983, de 27 de abril, R.T.S. para la obtención, circulación y venta de la sal y de las salmueras comestibles.

RD 1011/1981, de 10 de abril, R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos.

RD 308/1983, de 25 de enero, R.T.S. de aceites vegetales comestibles.

Orden de 26 de enero de 1989, norma de calidad para los aceites y grasas calentados.


	<b>FICHA TÉCNICA QUINOA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 5 de 11</b>
		<b>F QUINOA</b>

## 2) LEGISLACIÓN APLICABLE (continuación)

Reglamento (UE) N°10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) N°1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión.

	<b>FICHA TÉCNICA QUINOA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 6 de 11</b>
		<b>F QUINOA</b>

### 3) FORMULACION

**INGREDIENTES:**

Quinoa.

El formato en bolsa puede contener trazas de cacahuetes, frutos de cáscara, sésamo, leche y derivados lácteos y de soja.

**ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:**

ORGANOLÉPTICO:

- APARIENCIA: GRANOS DE CEREAL.
- COLOR: TÍPICO DE ESTE CEREAL.
- OLOR: TÍPICO DE ESTE CEREAL.
- SABOR: TÍPICO DE ESTE CEREAL.
- CONSISTENCIA: FIRME.

**DECLARACIÓN DE NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE**

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.



#### 4) CONTROL DE CALIDAD

- CONTROLES REALIZADOS
- Inspección a la recepción de la materia prima comprobando el número de lote, fecha de caducidad, estado de limpieza del embalaje y del vehículo.
- Inspección intermedia comprobando por medio del operario de envasado y de la verificadora el número de lote, fecha de caducidad, peso correcto, cierre de la bolsa y el correcto funcionamiento de los detectores de metales.
- Inspección final realizando el análisis del producto terminado (frito o tostado) en cuanto a parámetros físico-químicos y microbiológicos para comprobar el cumplimiento de la legislación de aplicación. Se recogen muestras aleatoriamente, de forma que a lo largo del año todos los productos hayan sido analizados.



## FICHA TÉCNICA QUINOA

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 4  
Página 8 de 11

F QUINOA

### ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	VALOR MAXIMO TOLERADO
Listeria monocytogenes	100 (ufc/g) (n=5; c=2)





## FICHA TÉCNICA QUINOA

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 4  
Página 9 de 11

F QUINOA

### ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS


PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Humedad y materias volátiles	≤13 (%)	Desecación a 103°C
Aflatoxinas totales	≤4 ppb	Elisa + HPLC
Aflatoxina B1	≤2 ppb	Elisa + HPLC

### ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS NUTRICIONALES

#### VALORES MEDIOS PARA 100 GRAMOS:

VALOR ENERGETICO	kJ / kcal	1477 / 350
GRASA	GR	5.6
de las cuales saturadas	GR	0.7
HIDRATOS DE CARBONO	GR	57
de los cuales azúcares	GR	5
FIBRA ALIMENTARIA	GR	7.8
PROTEINA BRUTA	GR	14
SAL	GR	0.001



	<b>FICHA TÉCNICA QUINOA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 11 de 11</b>
		<b>F QUINOA</b>

**8) Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones)**

	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas (<20ppm)		<b>X</b>		
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		<b>X</b>		
PESCADO y productos a base de pescado		<b>X</b>		
HUEVOS y productos a base de huevo		<b>X</b>		
CACAHUETE y productos a base de cacahuete			<b>X</b>	
SOJA y productos a base de soja			<b>X</b>	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			<b>X</b>	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia			<b>X</b>	
APIO y productos derivados		<b>X</b>		
MOSTAZA y productos derivados		<b>X</b>		
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			<b>X</b>	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		<b>X</b>		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		<b>X</b>		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		<b>X</b>		