ICH

GUISANTE-ALMIDÓN 57+8 - FEED– ICH-AN

1. Denominación de venta **GUISANTE-ALMIDÓN 57+8 – ICH-AN**

2. Ingredientes Guisante amarillo (Pisum sativum L.).

3. Características Almidón de guisante, obtenido mecánicamente a partir de guisantes partidos y descascarillados.

3.1. Organolépticas

Aspecto: polvo homogéneo.
Color: beige pálido.
Olor: neutro con nota a guisante.
Sabor: neutro con nota a guisante.

3.2. Biológicas

Salmonella sp.: no detectada /25g
No sometido a tratamiento posterior a la molienda para controlar microorganismos.

3.3. Fisicoquímicas

	NOMINAL	TOLERANCIA
Humedad	10 %	+2
Proteína bruta	14 %	+5
Fibra bruta	4 %	+3
Grasa bruta	1 %	+2
Almidón bruto	57 %	+8
Cenizas totales	2 %	+1

4. Formato y presentación Big Bag 900 kg / Saco 25kg (paletizado 750kg)

5. Tratamientos tecnológicos a los que se ha sometido Producto obtenido de la molienda mecánica de granos de guisantes crudos, partidos y descascarillados.

No sometido a tratamiento térmico. No irradiado.

6. Condiciones de conservación

Transporte a temperatura ambiente.
Conservar en lugar fresco (<25ºC) y seco (<65%), alejado del suelo y protegido de fuentes de olores, calor, humedad y luz.

7. Sistema utilizado para identificar el producto Fecha de fabricación: AAMMDD

8. Destinos Uso industrial para elaboración de productos alimenticios. No es un producto listo para consumo.

Materia prima para piensos.

9. Variedades No O.G.M, conforme a la Directiva 2001/18/CE, sobre liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE.

10. Otras indicaciones Consumo preferente antes de 24 meses desde la producción. Puede contener trazas de GLUTEN por contaminación cruzada.

Investment Cross Trading S.L.U - CIF: ESB72788516
C/ Molino Alfatego Nº 98 – 30.100 – El Puntal - Murcia
Registro Sanitario: R.G.S.E.A.A 16.006067/MU
Operador Ecologico: ES-ECO-024-MU.724-0068986.2025.001
E-Mail: lecitina@lecitina.es – Web: www.lecitina.es