



FICHA TÉCNICA CEBADA TOSTADA MOLIDA CON 2% AZÚCAR

REVISIÓN Nº6, FECHA 17/07/2025

PRODUCTO:

Cebada tostada com azúcar **R.S.I. 40.14993-BI**

DIRECCIÓN:

Envasado en España para Molabe, S.A., Polígono Ugaldeguren III, P25-4, 48170, Zamudio

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

1. Variedad: *Hordeum vulgare*
2. Origen: UE
3. Ingredientes: Cebada molida y azúcar
4. Color: Marrón oscuro
5. Sabor: Amargo característico, sin sabores extraños
6. Aspecto: Se puede presentar en grano o molido y uniforme con ausencia de producto apelmazado
7. Impurezas y cuerpos extraños: Ausencia
8. Composición nutricional:

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos.....	< 10 ⁴ ufc/g
Levaduras y mohos.....	< 10 ² ufc/g
Enterobacterias.....	< 10 ³ ufc/g
Salmonella.....	< Ausencia / 25g
Listeria.....	< Ausencia / 1g
E.coli.....	< 10 ² ufc/g

ALÉRGENOS:

Presencia de GLUTEN como ingrediente

CUADRO NUTRICIONAL:

	100 g
Valor Energético	363 Kcal 1 523 kJ
Proteínas	10,09 g
Hidratos de Carbono	56,61g
-Azúcares	1,39 g
-Fibra Alimentaria	23,30 g
Grasas	5,49 g
-Saturadas	1,16 g
Sal	0,08 g

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Producto no irradiado. NO procede de OGM

De acuerdo con la legislación vigente en residuos pesticidas, micotoxinas y metales pesados.

Embalaje: Paquete de 200 y 500 g aptos para uso alimentario, que aseguran el mantenimiento de las condiciones fisicoquímicas y microbiológicas del producto y que protegen al mismo del aire, luz y polvo.

Transporte: Evitar temperaturas inferiores a 5°C y ambientes extremadamente húmedos. Se utilizarán para el transporte, camiones cerrados, secos y limpios.

Uso esperado del producto: Este producto puede ser consumido por el público en general, incluyendo niños, vegetarianos, etc, con la salvedad de personas CELÍACAS.



Vida útil: 30 meses

Modo de empleo: Con cafetera italiana, de expreso y preferiblemente de goteo. Puede tomarse sola o bien con café o achicoria. Si se toma mezclada con café o achicoria, ponemos una cucharadita. Si se toma únicamente sola con agua, recomendamos dos cucharaditas.