



FICHA TÉCNICA MICRORGANIK

Descripción del producto: Multiuso orgánico para limpieza y descontaminación de superficies y líquidos

Nombre del artículo:	MICRORGANIK
Descripción del producto:	Solución Madre Multiusos
	Solución Madre líquida con agentes de fermentación lácticos (EMO utiliza una mezcla líquida de tres tipos de microorganismos naturales: bacterias de ácido láctico, levaduras y bacterias foto tróficas) propias del fermento que utilizan el azúcar para crear ácido láctico y crean condiciones para apoyarse mutuamente y reducir patógenos dañinos y otros contaminantes. Se produce Por tecnología fermentativa bajo estrictas condiciones higiénicas. APPCC
INGREDIENTES:	Salvado de arroz, fermentos ácido lácticos EMO, agua estructurada, arroz integral ecológico, salvado de arroz, fermentos acidolacticos, L.Cassei-bifidus-L.acidophilus-bacillus SP,L.rhamnosus entre otros, OPC, extracto de la semilla de uva, extracto de jugo de caña y panela ecológica.
Función:	Limpieza y desinfección del medio
Número estadístico:	1006
Físico / Material/ Organoléptica	
Apariencia	Líquido ambarino
Olor / Sabor	Ácido láctico / avinagrado/ manzana
Origen	ESPAÑA
Color	Color Canela / Tostado
Valor Nutricional:	(100 g)
Energía kj	344 Kcal
Grasas	20g
De las cuales son ácidos grasos saturados	4g
Carbohidratos	50 g
azúcares	25 g
Proteínas	16 g
Fibra dietética	25 g
Sal	forma de sodio
Minerales:	
Magnesio	340 MG
Fósforo	883 MG
Sodio	10 MG
Potasio	1570 MG
Calcio	50 MG

Hierro	10 MG
Vitaminas:	
Vitamina A	80 IU
Vitamina E complejo	
Tocoferoles	10 PPM
Tocotrienoles	13 PPM
Micronutrientes:	
gamma-Oryzanol	245 MG
Fitoesteroles	340 MG
Cromatográfico:	
Aspártico	1,14%
Glutâmico	1,31%
Serina	0,54%
Histamina	0,30%
Glicina	0,73%
Treonina	0,52%
Alanina	0,73%
Arginina	1,09%
Tirosina	0,10%
Valina	0,81%
Metionina	<0,01%
Fenilalanina	0,53%
Isoleucina	0,50%
Leucina	0,85%
Lisina	0,60%
Prolina	0,51%
Cistina	<0,01%
Bal bacterias acidolacticas	7,4x 10 - 9 ufc/g
Características microbiológicas:	
Enterobacterias	No Detectado ufc/g
E. Colli	No Detectado ufc/g
Salmonella	No Detectado ufc/ 25g
Staphylococcus aureus	No Detectado ufc/g
Listeria	No Detectado ufc/25g
Embalaje:	
Embalaje material	Envoltura de alimentos
Color del embalaje	Blanco-ambar
Peso	1120gr
Cierre de envases	Hermética sellada
Embalaje exterior	Cartón
Embalaje por caja	12-24
Los materiales de embalaje cumplen con la eu-regulación de 1935/2004 y 10/2011.	
NO OMG	no modificados genéticamente
CERTIFICADOS	
Las materias primas tiene certificados cosher y hallal las materias primas: Ecológico-comercio justo-cosher	

Condiciones: 2.2 Elementos de la etiqueta: En base a la Directiva 67/548/CE y Directiva 1999/45/CE y el Reglamento 1272/2008 (CLP), los elementos del etiquetado son los siguientes: Pictogramas: NA Manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de accidente consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, teléfono 91 562 04 20. 2	
Duración	Min. 15 meses, siempre que las mercancías se almacenen bajo la Condiciones descritas
Almacenamiento	Store dry, cool and dark
Temperatura de Almacenamiento	15 - 27 c
Almacenamiento otros	Cerrar el embalaje inmediatamente después de su uso.
Condiciones de transporte:	
Condiciones	Transporte seco y limpio.
Refrigerado / no refrigerado	No refrigerado
Codificación:	
Número de lote	
Fecha de producción	
Fecha de caducidad	
Nombre del proveedor	ECO TECHNOLOGY SOLUTIONS SAS
Unidad	
Alérgenos:	
LOS 14 ALÉRGENOS Que debes informar Con la nueva ley 	
Este producto está libre de leche y derivados incluida lactosa, huevos, pescado, mariscos crustáceos, nueces, maní, trigo, soja, gluten, frutos secos, cacahuates, apio y sulfitos.	
Otros:	
No asumiremos ninguna responsabilidad legal debido a la inexactitud, el incumplimiento u otros errores u omisiones contenidos en este documento.	
El contenido de este documento está sujeto a cambios. Póngase en contacto con nosotros para obtener la última versión de este documento o para obtener más información.	