




ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 7
Fecha: 11/10/2022
Páginas: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

COCTEL TOP 5 170G-16U		
	Código	Código EAN
	540315	8410564012159
	Descripción del producto:	
	Cóctel de cacahuetes (43%), maíz (40%) y frutos secos (anacardos (7%), almendras (6%) y pistachos (4%)).	
Declaración de ingredientes:		
cacahuetes repelados fritos y salados (CACAHUETES, aceite de girasol, sal), maíz frito con aroma barbacoa (sal, aroma, maltodextrina de maíz, potenciadores del sabor (E-621, E-635), aroma de humo, acidulante (E-330)), aceite de girasol, anacardos fritos y salados (ANACARDOS, aceite vegetal de girasol y sal), almendras repeladas fritas y saladas (ALMENDRA repelada, aceite vegetal de girasol, sal), pistachos fritos y salados (PISTACHOS, aceite vegetal de girasol y sal), sal. Puede contener LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA.		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:			
Humedad:	Máximo 2.5 %	Daño por insectos:	Máximo 0.1 %
Sal:	Máximo 2 %	Trozos y mitades	Máximo 25 %
Unidades defectuosas:	Máximo 3 %	Materias extrañas	Máximo 0.05 %
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:			
Aspecto:	Característico de los productos integrantes.		
Sabor:	Agradable y característico del producto.		
Olor:	Sin indicios de rancidez ni olor extraño.		
Color:	Característico de los productos integrantes		
Textura:	Característica.		
CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:			
Podrido	Máximo 0.1 %		
Moho:	Máximo 0.1 %		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:			
Listeria:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g		
Micotoxinas: valores dentro de los límites marcados por la legislación aplicable -> Reglamento (CE) no 1881/2006 y sus posteriores modificaciones			
Ausencia de parásitos e impurezas ajenas al producto.			
Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.			

Editado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Técnico/a de Calidad	Responsable Control Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 11/10/2022	Fecha: 11/10/2022	Fecha: 11/10/2022



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

7

Fecha:

11/10/2022

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:

12PET PVDC TRANS + 40CPP TRANS

Impresión:

Según diseño vigente (patrón F.R.)

DIMENSIONES:

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):

38.5 x 23 x 18.8 cm

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

170 G

(tolerancias según legislación vigente)

Estanqueidad:

Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura.

Oxígeno máximo residual al envasar:

Máximo 7%

CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:

Consumo preferente desde la fecha de fabricación:

240 días

(en el envase original y en condiciones de conservación recomendadas)

Expresión:

Día/Mes/Año (6 dígitos)

Impresión:

Tinta de transferencia térmica color negro.

Situación:

Según indicación correspondiente

Lote de fabricación:

Indicado a continuación de la fecha de consumo preferente.
(Codificación interna FRIT RAVICH)

4. CONSERVACIÓN ÓPTIMA:

CONSERVACIÓN:

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto, mantener el envase cerrado en condiciones frescas y secas.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100 g de producto)

Valor energético (kJ; kcal):

590 ; 2451

Grasas (g):

44

de las cuales saturadas (g):

6.7

Hidratos de carbono (g):

25

de los cuales azúcares (g):

3.5

Fibra alimentaria (g):

7.7

Proteínas (g):

20

Sal (g):

0.82

6. USO ESPERADO DEL PRODUCTO / MODO DE EMPLEO

El producto está preparado para utilizarse inmediatamente según las necesidades del cliente.



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

7

Fecha:

11/10/2022

Páginas:

3 / 3

7. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Ingredientes y otras sustancias que pueden provocar intolerancias y/o alergias a los alimentos de acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 y sus posteriores modificaciones.								
Alimento	Ingrediente	Traza	Alimento	Ingrediente	Traza	Alimento	Ingrediente	Traza
LECHE y derivados (incluida la LACTOSA)	NO	SI	CRUSTÁCEOS y productos a base de CRUSTÁCEOS.	NO	NO	HUEVO y productos a base de HUEVO	NO	NO
PESCADO y productos a base de PESCADO	NO	NO	CACAHUETE y productos a base de CACAHUETE	SI	NO	SOJA y productos a base de SOJA	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA, es decir: ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, NUECES DE BRASIL, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA y productos derivados	SI	SI	Granos de SESAMO y productos a base de granos de SÉSAMO	NO	NO	APIO y productos derivados	NO	NO
DIOXIDO de AZUFRE y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	NO	NO	MOSTAZA y productos derivados	NO	NO	MOLUSCOS y productos a base de MOLUSCOS.	NO	NO
ALTRAMUCES y productos a base de ALTRAMUCES	NO	NO	Cereales que contengan GLUTEN, a saber: TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO			

Cereales que contienen gluten: Traza 'SI' significa gluten >20 ppm

Dióxido de azufre y sulfitos: Traza 'SI' significa >10ppm

8. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

* NO contiene maíz, ni soja, ni cualquier otro organismo genéticamente modificado (OGM) ni derivados de éstos.

* El producto suministrado no se ha producido a partir de OGM o derivados de productos OGM.

* Que la posible contaminación accidental por OGM que pudiera existir NO supera el valor del 0,9% que establece el Reglamento (CE) N° 1829/2003 y sus posteriores modificaciones.

9. INFORMACIÓN RADIACIÓN IONIZANTE

El producto NO ha sido tratado ni contiene ingredientes tratados con radiación ionizante por lo que cumplen con la Directiva 1999/2/EC del Parlamento Europeo y del Consejo y sus posteriores modificaciones.

10. LEGISLACIÓN APLICABLE

- 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 sus modificaciones posteriores.

- REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y sus modificaciones posteriores.

- REGLAMENTO (CE) N° 2073/2005 DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y modificaciones posteriores. (Si aplica)

- REGLAMENTO (CE) N° 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sus posteriores modificaciones.

- REGLAMENTO (CE) N° 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.

- Los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos deberán cumplir con los requisitos del REGLAMENTO (CE) 1935/2004, el REGLAMENTO (CE) N° 2023/2006 y la DIRECTIVA 94/62/CE y REGLAMENTO (UE) 10/2011 (para materiales y objetos plásticos) y sus posteriores modificaciones.

- REGLAMENTO (CE) N° 1829/2003, de 22 de septiembre, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y sus posteriores modificaciones.

- DIRECTIVA 1999/2/CE DEL P.EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 22 de febrero, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y sus posteriores modif.