



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

2

Fecha:

19/08/2022

Páginas:

1 / 3

### 1. DESCRIPCIÓN

#### ALMENDRA TOS KM0 130G-10U



Código

Código EAN

302200

8410564006233

#### Descripción del producto:

Fruto del almendro (*Prunus amygdalus*), sin cáscara, tostado.

#### Declaración de ingredientes:

ALMENDRAS con piel, sal. Puede contener CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA.

Origen:

Variedad:

LLEIDA

Largueta

### 2. REQUISITOS TÉCNICOS

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	<b>Máximo 2.5 %</b>	Daño mecánico	<b>Máximo 5%</b>
Sal:	<b>Máximo 1%</b>	Restos de piel (>25% superficie):	<b>No aplica</b>
Índice acidez (ác. oleico):	<b>Máximo 0.4%</b>	Migrado:	<b>Máximo 2%</b>
Índice peróxidos aceite en crudo:	<b>Máximo 3meq O<sub>2</sub> / kg</b>	Materias extrañas vegetales y/o cáscaras:	<b>Máximo 0.05%</b>
Calibre:	<b>Máximo 8 % B/13mm</b>	Materias extrañas no vegetales	<b>Máximo 0.05%</b>
Unidades amargas (en crudo):	<b>Máximo 1%</b>		
Trozos y mitades	<b>Máximo 7.5%</b>		
Otras variedades	<b>Máximo 5%</b>		
Gemelas:	<b>Máximo 2%</b>		

#### CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:

Defectos serios (moho, podrido, daño por insectos):	<b>Máximo 0.5%</b>	Insectos vivos:	<b>Ausencia</b>
---	--------------------	-----------------	-----------------

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Uniforme, característico del producto.
Sabor:	Sin indicios de rancidez ni sabor extraño.
Olor:	Sin indicios de rancidez ni olor extraño.
Color:	Su característico color marrón.
Textura:	Característica, firme

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Listeria:	<b><math>\leq 1 \times 10^2</math> ufc/g</b>
Aflatoxinas totales:	<b>Máximo 10 <math>\mu</math>g/kg</b>
Aflatoxina B1:	<b>Máximo 8 <math>\mu</math>g/kg</b>

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: 19/08/2022	Fecha: 19/08/2022	Fecha: 19/08/2022



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

2

Fecha:

19/08/2022

Páginas:

2 / 3

### 3. ENVASE

#### COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:

**Film flexible termosellable con cierre zip**

Impresión:

Según diseño vigente (patrón F.R.)

#### DIMENSIONES:

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):

**40 x 15 x 20.5 cm**

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

**130 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):

**2610 ; 631**

Grasas (g):

**55**

de las cuales saturadas (g):

**5.3**

Hidratos de carbono (g):

**3.8**

de los cuales azúcares (g):

**3.2**

Fibra alimentaria (g):

**9.4**

Proteínas (g):

**26**

Sal (g):

**1.0**

### 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:

2

Fecha:

19/08/2022

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	NO	CRUSTACEOS y productos a base de CRUSTACEOS.	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	NO	SI	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.