



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 12  
 Fecha: 01/10/2021  
 Páginas: 1 / 3

### 1. DESCRIPCIÓN

#### MACADAMIAS SAL 100G-9U



Código

392011

Código EAN

8410564014313

#### Descripción del producto:

Fruto del árbol de la macadamia (*Macadamia integrifolia* y *Macadamia tetraphylla*), descascarillado y seleccionado según su tamaño, frito y salado.

#### Declaración de ingredientes:

NUECES MACADAMIA, aceite de girasol, sal. Puede contener CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA.

#### Origen:

SUDÁFRICA

### 2. REQUISITOS TÉCNICOS

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	0.7 % - 1.5 %	Cáscaras:	Máximo 1 pieza /100kg
Sal:	0.4 % - 1.2 %	Partículas y polvo:	Máximo 0.25%
Calibre:	Mínimo 90 % grano entero con diámetro entre 16 y 20mm	Materias extrañas no vegetales	Máximo 0.05 %
Índice de acidez en crudo	Máximo 0.5%	Grano entero (no puede faltar más del 25%)	Mínimo 90 %
Índice de peróxidos en crudo	Máximo 3meq O <sub>2</sub> / kg	Defectos (daño por insectos, decoloración, inmaduros, moho, germinación, malformados)	Máximo 2%
Cáscara incrustada	Máximo 1% de unidades (mayor que 1x1x1mm)	Unidades color quemado	Máximo 15%

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Característico, uniforme, forma redondeada.
Sabor:	Característico del producto, ligeramente salado.
Olor:	Sin indicios de rancidez ni olor extraño.
Color:	Marfil, característico del producto.
Textura:	Característica, crujiente.

#### CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:

Infestación muerta **Ausencia**

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Aerobios mesófilos:	$\leq 1 \times 10^3$ ufc/g	Listeria:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Mohos y levaduras:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g	Aflatoxinas totales:	Máximo 4 µg/kg
Coliformes:	<10 ufc/g	Aflatoxina B1:	Máximo 2 µg/kg
Escherichia coli:	<10 ufc/g		

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: 01/10/2021	Fecha: 01/10/2021	Fecha: 01/10/2021



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

12

Fecha:

01/10/2021

Páginas:

2 / 3

### 3. ENVASE

#### COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:

**Film flexible termosellable**

Impresión:

Según diseño vigente (patrón F.R.)

#### DIMENSIONES:

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):

**31.5 x 10 x 14.5 cm**

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

**100 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):

**2963 ; 719**

Grasas (g):

**71**

de las cuales saturadas (g):

**12**

Hidratos de carbono (g):

**4.8**

de los cuales azúcares (g):

**3.9**

Fibra alimentaria (g):

**10**

Proteínas (g):

**11**

Sal (g):

**0.64**

### 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:

12

Fecha:

01/10/2021

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	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	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.