

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO	Versión: Fecha: Páginas:	5 25/07/2019 1 / 3
---	---	--------------------------------	--------------------------

1. DESCRIPCIÓN

PALOMITAS MICROONDAS P3U 12U		
	Código	Código EAN
	503127	8410564029218
	Descripción del producto:	
	Producto elaborado con maíz, envasado en una bolsa fabricada especialmente para la rápida expansión del maíz en el horno microondas, con la aplicación de la dosis óptima de sal i grasa vegetal.	
	Declaración de ingredientes:	
maíz especial para palomitas, grasa vegetal de palma, sal, antioxidantes (E-306, E-304).		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:		
Humedad:		Máximo 14 %
Sal:		3 % - 5 %
Azúcar:		No aplica
Contenido en aceites vegetales:		20 % - 26 %
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:		
Aspecto:	Característico del producto.	
Sabor:	Característico del producto.	
Olor:	Característico, sin olores extraños.	
Color:	Anaranjado, característico del producto.	
Textura:	Dura.	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Aerobios mesófilos:		$\leq 1 \times 10^5$ ufc/g
Mohos y levaduras:		$\leq 1 \times 10^3$ ufc/g
Coliformes:		$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Escherichia coli:		< 10 ufc/g
Listeria:		$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.		

Editado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Técnico/a de Calidad		Director/a de Calidad
Fecha: 25/07/2019	Fecha: 25/07/2019	Fecha: 25/07/2019



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

5

Fecha:

25/07/2019

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:

OPP BIO BLANCO PERLADO 30

Impresión:

Según diseño proveedor

ENVASE SECUNDARIO:CAJA

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):

30 x 23 x15.6 cm

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

270 G

(tolerancias según legislación vigente)

Estanqueidad:

Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura.

Oxígeno máximo residual al envasar:

No aplica

CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:

Consumo preferente desde la
fecha de fabricación:

730 días

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

Expresión:

Según diseño proveedor

Impresión:

Según diseño proveedor

Situación:

Según indicación correspondiente

Lote de fabricación:

Indicado a continuación de la fecha de consumo preferente
(según proveedor)

4. CONSERVACIÓN ÓPTIMA:

CONSERVACIÓN:

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100 g de producto)

Valor energético (kJ; kcal):

2052 ; 491

Grasas (g):

23

de las cuales saturadas (g):

14

Hidratos de carbono (g):

55

de los cuales azúcares (g):

3.8

Fibra alimentaria (g):

11

Proteínas (g):

11

Sal (g):

4.0

6. USO ESPERADO DEL PRODUCTO / MODO DE EMPLEO

El producto está preparado para utilizarse inmediatamente según las instrucciones del envase.



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

5

Fecha:

25/07/2019

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	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	NO	NO	Granos de SÉSAMO y productos a base de granos de SÉSAMO	NO	NO	APIÓ 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

- REAL DECRETO 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, y sus modificaciones posteriores.

- 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)

- 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

- 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.