



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

2

Fecha:

04/03/2020

Páginas:

1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

COCTEL FSE TOS S/SAL 110G-9U



Código

543208

Código EAN

8410564010834

Descripción del producto:

Cóctel de frutos secos (almendras (20%) repeladas, almendras (20%) con piel, anacardos (10%) y avellanas (10%) repeladas) y cacahuets (40%) tostados.

Declaración de ingredientes:

CACAHUETES sin piel, ALMENDRAS repeladas, ALMENDRAS con piel, ANACARDOS, AVELLANAS repeladas. Puede contener FRUTOS DE CÁSCARA.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	Máximo 2.5 %	Daño por insectos:	Máximo 1 %
Sal:	No aplica	Trozos y mitades:	Máximo 23 %
Unidades defectuosas:	Máximo 7.5 %	Materias extrañas:	Máximo 0.1 %

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, crujiente.

CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:

Podrido:	Máximo 1 %
Moho:	Máximo 0.4 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Aerobios mesófilos:	$\leq 1 \times 10^5$ ufc/g	Escherichia coli:	<10 ufc/g
Mohos y levaduras:	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g	Listeria:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Coliformes:	$\leq 1 \times 10^2$ 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 de Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 04/03/2020	Fecha: 04/03/2020	Fecha: 04/03/2020



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

2

Fecha:

04/03/2020

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):

31.6 x 10.4 x 15 cm

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

110 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):

2633 ; 636

Grasas (g):

53

de las cuales saturadas (g):

7.1

Hidratos de carbono (g):

11

de los cuales azúcares (g):

3.7

Fibra alimentaria (g):

7.4

Proteínas (g):

24

Sal (g):

0.02

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:

04/03/2020

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	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.