



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 11
 Fecha: 11/03/2021
 Páginas: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

CACAHUETE REP SAL 6XB.1K		
	Código	Código EAN
	380129	8410564010018
Descripción del producto:		
Cacahuetes fritos y salados		
Declaración de ingredientes:		
CACAHUETES repelados, aceite de girasol, sal. Puede contener FRUTOS DE CÁSCARA.		
Origen:		
EEUU		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:			
Humedad:	Máximo 1.3 %	Cáscaras:	No aplica
Sal:	0.3 - 1.3%	Imperfecciones (oscuros, manchados, cáscara blanda, abiertos)	No aplica
Calibre:	Máximo 42 u/onza		
Índice acidez (ác. oléico):	Máximo 1%	Grano defectuoso (seco, germinado, daños por insecto, daños mecánicos, suciedad, heladas...):	Máximo 3.5%
Índice peróxidos aceite en crudo (ac. oléico):	Máximo 1 meq O2 / kg		
Materias extrañas vegetales:	Máximo 0.05%	Restos de piel (>25% superficie):	Máximo 5%
Materias extrañas:	Máximo 0.05 %	Granos repelados (>25% superficie)	No aplica
Trozos y mitades:	Máximo 40%		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:			
Aspecto:	Característico del producto, uniforme.		
Sabor:	Característico del producto, ligeramente salado.		
Olor:	Característico, sin olores extraños.		
Color:	Característico del producto.		
Textura:	Característica.		
CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:			
Unidades podridas/ con moho	Máximo 1%	Infestación muerta:	Máximo 1%
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		
Ausencia de parásitos e impurezas ajenas al producto.			
Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.			

Editado por: Técnico/a de Calidad Fecha: 11/03/2021	Revisado por: Técnico/a de Calidad Fecha: 11/03/2021	Aprobado por: Director/a de Calidad Fecha: 11/03/2021
---	--	---



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

11

Fecha:

11/03/2021

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):

38 x 24.9 x 16.5 cm

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

1000 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:

180 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):

2601 ; 628

Grasas (g):

52

de las cuales saturadas (g):

9.1

Hidratos de carbono (g):

9.8

de los cuales azúcares (g):

4.0

Fibra alimentaria (g):

8.3

Proteínas (g):

25

Sal (g):

0.50

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:

11

Fecha:

11/03/2021

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) Nº 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	NO	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) Nº 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) Nº 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) Nº 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y sus modificaciones posteriores.

- REGLAMENTO (CE) Nº 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) Nº 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) Nº 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) Nº 2023/2006 y la DIRECTIVA 94/62/CE y REGLAMENTO (UE) 10/2011 (para materiales y objetos plásticos) y sus posteriores modificaciones.

- REGLAMENTO (CE) Nº 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.