



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

9


Fecha:

30/08/2021

Páginas:

1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

COCTEL NATUMIX 120G-9U		
	Código	Código EAN
	543011	8410564012142
	Descripción del producto:	
	Cóctel de frutos secos (almendras (24%), avellanas (10%), anacardos (9%), nueces (10%), nueces macadámia (7%)), cacahuets (22%) y fruta desecada (uvas pasas (18%)).	
Declaración de ingredientes:		
CACAHUETES repelados tostados, uvas pasas Sultanas (uvas pasas, aceite de girasol), ALMENDRAS repeladas tostadas, AVELLANAS repeladas tostadas, ALMENDRAS con piel crudas, NUECES en grano, ANACARDOS tostados, NUECES MACADAMIA crudas. Puede contener FRUTOS DE CÁSCARA.		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:			
Humedad:	Máximo 5.5 %	Daño por insectos:	Máximo 0.7 %
Sal:	No aplica	Trozos y mitades	Máximo 12 %
Unidades defectuosas:	Máximo 5.5 %	Materias extrañas	Máximo 0.35 %
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 0.75 %		
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 Control Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 30/08/2021	Fecha: 30/08/2021	Fecha: 30/08/2021



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

9

Fecha:

30/08/2021

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:

120 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):

2450 ; 591

Grasas (g):

47

de las cuales saturadas (g):

6.1

Hidratos de carbono (g):

22

de los cuales azúcares (g):

15

Fibra alimentaria (g):

6.5

Proteínas (g):

18

Sal (g):

<0.01

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:

9

Fecha:

30/08/2021

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	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) 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.