



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

6

Fecha:

01/02/2021

Páginas:

1 / 3

### 1. DESCRIPCIÓN

#### CIRUELAS S/H 6XB.1K



Código

Código EAN

421029

8410564018106

#### Descripción del producto:

Producto obtenido por secado natural o deshidratación artificial de la especie 'Prunus Domestica', con el uso de conservante para fijar el color y darle brillo, sin hueso.

#### Declaración de ingredientes:

Ciruelas, conservador (E-202).

Origen:

Variedad:

ESPAÑA

Agen

### 2. REQUISITOS TÉCNICOS

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	<b>32 - 36 % (antes de deshuesar)</b>	Unidades con hueso o trozo de hueso:	<b>Máximo 1%</b>
Calibre:	<b>60 - 70 unidades/libra</b>	Cicatrices (>10mm)	<b>Máximo 2%</b>
Materias extrañas no vegetales	<b>Máximo 0.05%</b>	Unidades rotas o rajadas (>15mm)	<b>Máximo 5%</b>
Sorbato potásico (E-202):	<b>Máximo 1000ppm</b>	Piel de sapo/ callosidad (>10mm)	<b>Máximo 2%</b>
Unidades con hueso expuesto	<b>No aplica</b>		

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Uniforme, característico del producto.
Sabor:	Propio, dulce, fresco, sin sabores extraños.
Olor:	Propio, fresco. Ausencia de olores anormales.
Color:	Su característico color negruzco-rojizo.
Textura:	Característica, blanda.

#### CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:

Moho:	<b>Ausencia</b>	Fermentación:	<b>Ausencia</b>
-------	-----------------	---------------	-----------------

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Aerobios mesófilos:	<b><math>\leq 1 \times 10^2</math> ufc/g</b>	Listeria:	<b><math>\leq 1 \times 10^2</math> ufc/g</b>
Mohos y levaduras:	<b><math>\leq 1 \times 10^2</math> ufc/g</b>	Salmonella:	<b>Ausencia /25g</b>
Coliformes:	<b>&lt;10 ufc/g</b>	Aflatoxinas totales:	<b>Máximo 4 µg/kg</b>
Escherichia coli:	<b>&lt; 10 ufc/g</b>	Aflatoxina B1:	<b>Máximo 2 µg/kg</b>

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	Técnico/a de Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 01/02/2021	Fecha: 01/02/2021	Fecha: 01/02/2021



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

6

Fecha:

01/02/2021

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 25.6 x 11.8 cm**

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto: **1000KG**  
(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: **270 días desde la fecha de envasado**  
Según impresión en la caja/saco, no inferior a 3 MESES.  
(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):	<b>858</b>	<b>; 203</b>
Grasas (g):	<b>0.6</b>	
de las cuales saturadas (g):	<b>0.2</b>	
Hidratos de carbono (g):	<b>43</b>	
de los cuales azúcares (g):	<b>42</b>	
Fibra alimentaria (g):	<b>7.5</b>	
Proteínas (g):	<b>2.2</b>	
Sal (g):	<b>&lt;0.01</b>	

### 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:

6

Fecha:

01/02/2021

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	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 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.