



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

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:	Ausencia	Fermentación:	Ausencia
-------	-----------------	---------------	-----------------

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

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

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):	858	; 203
Grasas (g):	0.6	
de las cuales saturadas (g):	0.2	
Hidratos de carbono (g):	43	
de los cuales azúcares (g):	42	
Fibra alimentaria (g):	7.5	
Proteínas (g):	2.2	
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:

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.