## 1. DESCRIPCIÓN

### CHIPS PREMIUM JAMON E.TOMAS 150G-12U

| Código | Código EAN |
|---|---|
| **101513** | **8410564003294** |

**Descripción del producto:**

Patatas fritas con sabor a jamón ibérico.

**Declaración de ingredientes:**

Patatas seleccionadas, aceite de girasol, aroma a jamón ibérico [aromas, maltodextrina, sal, extracto de levadura, hidrolizado de proteina vegetal, almidón modificado de maiz, potenciadores del sabor (E-621, E-631, E-627)].

## 2. REQUISITOS TÉCNICOS

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:**

| | |
|---|---|
| Humedad: | **Máximo 3.0 %** |
| Sal: | **Máximo 1.51%** |

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

| | |
|---|---|
| Aspecto: | Característico del producto frito y aromatizado. |
| Sabor: | Agradable y característico del producto, a jamón ibérico. |
| Olor: | Característico, sin olores extraños. |
| Color: | Característico del producto aromatizado. |
| Textura: | Crujiente. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:**

| | |
|---|---|
| Aerobios mesófilos: | **<= 1x10^5ufc/g** |
| Mohos y levaduras: | **<= 1x10^3ufc/g** |
| Coliformes: | **<= 1x10^2ufc/g** |
| Escherichia coli: | **< 10ufc/g** |
| Listeria: | **<= 1x10^2ufc/g** |

**Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.**

| Editado por: | Revisado por: | Aprobado por: |
|---|---|---|
| Técnico/a de Calidad | Director/a de Calidad | Director/a de Calidad |
| Fecha: 09/03/2022 | Fecha: 09/03/2022 | Fecha: 09/03/2022 |

## 3. ENVASE

**COMPOSICIÓN:**

| | |
|---|---|
| Complejo formado por: | **Film flexible termosellable** |
| Impresión: | Según diseño vigente (patrón F.R.) |

**ENVASE SECUNDARIO:CAJA**

| | |
|---|---|
| Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto): | **38.5 x 38.5 x 27.5 cm** |

**CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:**

| | |
|---|---|
| Contenido neto: | **150 G** (tolerancias según legislación vigente) |
| Estanqueidad: | Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura. |
| Oxígeno máximo residual al envasar: | **Máximo 10%** |

**CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:**

| | |
|---|---|
| Consumo preferente desde la fecha de fabricación: | **120 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): | **2149 ; 516** |
| Grasas (g): | **31** |
| de las cuales saturadas (g): | **3.3** |
| Hidratos de carbono (g): | **49** |
| de los cuales azúcares (g): | **0.9** |
| Fibra alimentaria (g): | **5.0** |
| Proteínas (g): | **6.6** |
| Sal (g): | **1.2** |

## 6. USO ESPERADO DEL PRODUCTO / MODO DE EMPLEO

El producto está preparado para utilizarse inmediatamente según las necesidades del cliente.

## 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 | 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 SÉSAMO y productos a base de granos de SÉSAMO | NO | NO | APIO y productos derivados | NO | NO |
| DIÓXIDO 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

- REAL DECRETO 126/1989, de 3 de febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, y sus modificaciones posteriores.
- 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)
- 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.
- REGLAMENTO (UE) 2017/2158 DE LA COMISIÓN de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos y sus posteriores modificaciones.