



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 2
 Fecha: 30/11/2020
 Páginas: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

| COCTEL SELECTO 120G-9U | | |
|---|---|----------------------|
|  | Código | Código EAN |
| | 540113 | 8410564011398 |
| | Descripción del producto: | |
| | Cóctel de frutos secos (anacardos 25%, avellanas 15%, almendras 15%, nueces macadamia 10%) y cacahuets 35%. | |
| | Declaración de ingredientes: | |
| CACAHUETES repelados fritos y salados, ANACARDOS fritos y salados, AVELLANAS repeladas tostadas, ALMENDRAS repeladas fritas y saladas, NUECES MACADAMIA fritas y saladas, aceite de girasol, sal. Puede contener FRUTOS DE CÁSCARA. | | |

2. REQUISITOS TÉCNICOS

| | | | |
|---|--|--------------------|--|
| CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: | | | |
| Humedad: | Máximo 2.5 % | Daño por insectos: | Máximo 0.75 % |
| Sal: | Máximo 2 % | Trozos y mitades | Máximo 18 % |
| Unidades defectuosas: | Máximo 5 % | Materias extrañas: | Máximo 0.075 % |
| 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 0.2 % | | |
| 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: 30/11/2020 | Fecha: 30/11/2020 | Fecha: 30/11/2020 |



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

2

Fecha:

30/11/2020

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):

2734 ; 662

Grasas (g):

59

de las cuales saturadas (g):

8.4

Hidratos de carbono (g):

7.7

de los cuales azúcares (g):

4.2

Fibra alimentaria (g):

8.0

Proteínas (g):

22

Sal (g):

0.41

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:

2

Fecha:

30/11/2020

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 | 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) 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.