1. DESCRIPCIÓN

COCTEL ESPECIAL CON ARANDANOS 100G-9U

Código	Código EAN
542011	**8410564012166**

Descripción del producto:

Cóctel de frutos secos crudos sin cáscara (avellanas (30%), almendras (25%) y nueces (20%)) y arándanos rojos (25%) deshidratados.

Declaración de ingredientes:

AVELLANAS, ALMENDRAS con piel, arándanos rojos deshidratados [arándanos rojos, azúcar, aceite de girasol], NUECES en grano crudas. Puede contener CACAHUETES,FRUTOS DE CÁSCARA.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	**Máximo 8.5 %**	Daño por insectos:	**Máximo 0.5 %**
Sal:	**No aplica**	Trozos y mitades:	**Máximo 3 %**
Unidades defectuosas:	**Máximo 6 %**	Materias extrañas:	**Máximo 0.3 %**

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.

CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:

Podrido:	**Máximo 0.8 %**
Moho:	**Máximo 0.4 %**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Aerobios mesófilos:	**<=1x10^5 ufc/g**	Escherichia coli:	**<10 ufc/g**
Mohos y levaduras:	**<=1x10^4 ufc/g**	Listeria:	**<=1x10^2 ufc/g**
Coliformes:	**<=1x10^2 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 de Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 11/03/2020	Fecha: 11/03/2020	Fecha: 11/03/2020

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:	**12PET PVDC TRANS + 40CPP TRANS**
Impresión:	Según diseño vigente (patrón F.R.)

DIMENSIONES:

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):	**31.4 x 10.8 x 14.4 cm**

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:	**100 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):	**2489**	**; 601**
Grasas (g):	**48**	
de las cuales saturadas (g):	**4.3**	
Hidratos de carbono (g):	**24**	
de los cuales azúcares (g):	**19**	
Fibra alimentaria (g):	**7.7**	
Proteínas (g):	**14**	
Sal (g):	**<0.01**	

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	SI	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 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

- 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.