



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

5

Fecha:

30/09/2020

Páginas:

1 / 3

### 1. DESCRIPCIÓN

<b>COCTEL S/C 5XB.1K</b>		
	<b>Código</b>	<b>Código EAN</b>
	<b>541029</b>	<b>8410564011268</b>
	<b>Descripción del producto:</b>	
	Cóctel de maíz (29%) y productos de aperitivo aromatizados (12%), cacahuetes (36%), habas (10%), garbanzos (8%) y maíz gigante (5%)	
	<b>Declaración de ingredientes:</b>	
maíz y producto de aperitivo fritos con sabor a barbacoa [maíz, aceite de girasol, sal, aroma, maltodextrina de maíz, potenciadores del sabor (E-621, E-635), aroma de humo, acidulante (E-330)], CACAHUETES con piel fritos y salados, CACAHUETES repelados fritos y salados, habas fritas y saladas, garbanzos tostados y salados, aceite de girasol, producto de aperitivo frito con sabor a queso [maíz, aceite de girasol, sal, aroma, colorantes (E-160c, E-160bii), acidulante (E-330)], maíz gigante frito y salado, sal. Puede contener LECHE, FRUTOS DE CÁSCARA.		

### 2. REQUISITOS TÉCNICOS

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</b>			
Humedad:	<b>Máximo 3 %</b>	Daño por insectos:	<b>Máximo 0.5 %</b>
Sal:	<b>Máximo 2.5 %</b>	Trozos y mitades	<b>Máximo 15 %</b>
Unidades defectuosas:	<b>Máximo 6 %</b>	Materias extrañas	<b>Máximo 0.1 %</b>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>			
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.		
<b>CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:</b>			
Podrido	<b>Máximo 0.5 %</b>		
Moho:	<b>Ausencia</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>			
Aerobios mesófilos:	<b><math>\leq 1 \times 10^5</math> ufc/g</b>	Escherichia coli:	<b>&lt;10 ufc/g</b>
Mohos y levaduras:	<b><math>\leq 1 \times 10^4</math> ufc/g</b>	Listeria:	<b><math>\leq 1 \times 10^2</math> ufc/g</b>
Coliformes:	<b><math>\leq 1 \times 10^2</math> ufc/g</b>		
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.			
<b>Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.</b>			

Editado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Técnico/a de Calidad	Responsable Control Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 30/09/2020	Fecha: 30/09/2020	Fecha: 30/09/2020



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

5

Fecha:

30/09/2020

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):

**38 x 24.9 x 16.5 cm**

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

**1000 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):

**2175 ; 521**

Grasas (g):

**30**

de las cuales saturadas (g):

**4.9**

Hidratos de carbono (g):

**41**

de los cuales azúcares (g):

**2.6**

Fibra alimentaria (g):

**8.4**

Proteínas (g):

**18**

Sal (g):

**1.2**

### 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:

5

Fecha:

30/09/2020

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) Nº 1169/2011 y sus posteriores modificaciones.								
Alimento	Ingrediente	Traza	Alimento	Ingrediente	Traza	Alimento	Ingrediente	Traza
LECHE y derivados (incluida la LACTOSA)	NO	SI	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	NO	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) 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.