



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

11

Fecha:

23/04/2019

Páginas:

1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

TRONKES 120G-12U		
	Código	Código EAN
	220012	8410564033529
	Descripción del producto:	
	Producto de aperitivo frito con sabor a queso, con forma irregular.	
	Declaración de ingredientes:	
sémola de maíz, aceite de girasol, aroma de queso [LACTOSA, aroma, QUESO en polvo, sal, potenciador del sabor (E-621), colorante (E-160c)].		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:	
Humedad:	Máximo 4%
Sal:	1.3 - 2%
Contenido en aceites vegetales:	32 - 34%
Índice acidez (ác. oléico):	No aplica
Índice peróxidos aceite en crudo (ac. oléico):	No aplica
Trozos y mitades:	No aplica
Densidad aparente producto frito:	170 - 190%
Longitud promedio:	No aplica
Otros snacks:	No aplica
Aroma (valor aproximado):	12 %
-	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	
Aspecto:	Característico del producto.
Sabor:	Agradable y característico del producto, a queso
Olor:	Característico, sin olores extraños.
Color:	Marrón-anaranjado, característico del producto aromatizado.
Textura:	Crujiente.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:	
Aerobios mesófilos:	$\leq 1 \times 10^5$ ufc/g
Mohos y levaduras:	$\leq 1 \times 10^3$ ufc/g
Coliformes:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Escherichia coli:	< 10 ufc/g
Listeria:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/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
Fecha: 23/04/2019	Fecha: 23/04/2019	Fecha: 23/04/2019



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

11

Fecha:

23/04/2019

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:

OPP BIO 30 + OPP BIO MET 20

Impresión:

Según diseño vigente (patrón F.R.)

ENVASE SECUNDARIO:CAJA

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):

38.2x23.2x25 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:

No aplica

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):

2289 ; 548

Grasas (g):

33

de las cuales saturadas (g):

4.0

Hidratos de carbono (g):

57

de los cuales azúcares (g):

5.9

Fibra alimentaria (g):

1.9

Proteínas (g):

4.9

Sal (g):

1.8

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:

11

Fecha:

23/04/2019

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)	SI	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	NO	NO	Granos de SÉSAMO y productos a base de granos de SÉSAMO	NO	NO	APIO y productos derivados	NO	NO
MACADAMIA y productos derivados	NO	NO	MOSTAZA y productos derivados	NO	NO	MOLUSCOS y productos a base de MOLUSCOS.	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	Cereales que contengan GLUTEN, a saber: TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT o sus variedades híbridas y productos derivados	NO	NO			
ALTRAMUCES y productos a base de ALTRAMUCES	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 (CE) Nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus posteriores modificaciones.
- 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.