



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

4

Fecha:

28/04/2022

Páginas:

1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

FRITOS 130G-12U		
	Código	Código EAN
	250113	8410564033628
	Descripción del producto:	
	Aperitivo en forma de tira procedente de la extrusión del maíz cocido y molido en húmedo, siendo finalmente frito y aromatizado.	
	Declaración de ingredientes:	
maíz, aceite de girasol, sal, aroma, maltodextrina de maíz, potenciadores del sabor (E-621, E-635), aroma de humo, acidulante (E-330). Puede contener LECHE.		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:	
Humedad:	Máximo 2%
Sal:	Máximo 2.0%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	
Aspecto:	Característico del producto.
Sabor:	Agradable y característico del producto, a barbacoa.
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	Técnico/a de Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 28/04/2022	Fecha: 28/04/2022	Fecha: 28/04/2022



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

4

Fecha:

28/04/2022

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por: **20BOPP TRANS + 20BOPP TRANS**
Impresión: Según diseño vigente (patrón F.R.)

ENVASE SECUNDARIO:CAJA

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto): **38 x 23 x24 cm**

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto: **130 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):	2341	; 561
Grasas (g):	32	
de las cuales saturadas (g):	4.2	
Hidratos de carbono (g):	58	
de los cuales azúcares (g):	2.9	
Fibra alimentaria (g):	5.1	
Proteínas (g):	7.2	
Sal (g):	1.5	

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:

4

Fecha:

28/04/2022

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	CRUSTACEOS y productos a base de CRUSTACEOS.	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 SESAMO 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

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.