

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	Nombre producto <b>NACHOS</b>	Código D01 APPCC Edición 07 Fecha 06.04.2020
---	----------------------------------	--

CONTROL MODIFICACIONES		
REVISIÓN	FECHA	MODIFICACIÓN
Ed 06	1.10.2019	Actualización
Ed 07	06.04.2020	Se incluye apartado de logística

**1.- DENOMINACIÓN REGLAMENTARIA:** Snacks en forma de triángulo procedentes de la extrusión del maíz cocido y molido en húmedo, siendo finalmente frito y aromatizado.

**2.- INGREDIENTES:** Maíz, aceite de girasol y saborizante Tex-Mex (aroma (contiene LECHE), sal, potenciador del sabor (E621, E631, E627), colorantes (E160c, E160b), corrector de acidez (E330), antioxidante (E306)).

**3.- VIDA ÚTIL:** 9 meses desde su fabricación.

**4.- LOTE:** el lote viene definido por el calendario juliano  
**CAD:** dd – mm – aa ( día – mes – año)

**5.- CONSERVACIÓN:** Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz y el calor.

**6.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA PARA 100g:**

Valor energético (kJ/kcal)	2188 kJ/523 kcal
Grasas (g)	26
de las cuales a.grasos saturados (g)	3.12
Hidratos de carbono (g)	61.15
de los cuales azúcares (g)	2.15
Fibra alimentaria (g)	
Proteínas (g)	7.7
Sal (g)	1.33

**7.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:**

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO



Nombre producto  
NACHOS

Código D01 APPCC  
Edición 07  
Fecha 06.04.2020

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente
CEREALES CON GLUTEN o derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas.		X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X	
PESCADO y productos a base de pescado		X	
HUEVO y productos a base de huevos		X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X	
SOJA y productos a base de soja		X	
LECHE DE VACA y sus derivados	X		LECHE (ingrediente del aroma)
FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, castañas, castaña de Pará anacardos, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.		X	
APIO y productos derivados		X	
MOSTAZA y productos derivados		X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X	
ANHÍDRIDO SULFUROSA Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado en SO2		X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X	
<b>(*)-Posible presencia de trazas por contaminación cruzada</b>			

### 8.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	<b>Nombre producto</b> <b>NACHOS</b>	<b>Código D01 APPCC</b> <b>Edición 07</b> <b>Fecha 06.04.2020</b>
---	---	---

Color	Naranja
Olor	Característico
Textura	Crujiente
Sabor	Característico

### 9.- INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

	Resultados	Límite
Recuento de microorganismos a 30°C	<5000 ufc/g	
Recuento enterobacterias	<10 ufc/g	
Escherichia coli	Ausencia	
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g	
Mohos y levaduras a 25°C	<300 ufc/g	
Salmonella spp	Ausencia	
Listeria monocytogenes	<100 ufc/g	

### 10.- ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

	Resultados	
Humedad		
Acrilamida		
Acidez		

**11.- FORMATOS:** 120 g Bolsa de polipropileno

### 12.- INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Unidades por caja	8	
-------------------	---	--

## INFORMACIÓN TÉCNICA DE PRODUCTO

	<b>Nombre producto</b> <b>NACHOS</b>	<b>Código D01 APPCC</b> <b>Edición 07</b> <b>Fecha 06.04.2020</b>
---	---	---

Cajas por palet	56	
Cajas por capa palet	8	
Capas totales	7	

**13.- POBLACIÓN DE DESTINO:** A toda la población en general salvo intolerantes a la leche (lactosa).

**14.- MODALIDAD DE USO:** Listo para el consumo directo.

**15.- ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS (OGM'S):**

Nuestros productos están elaborados con materias primas libres de OGM

**- LEGISLACIÓN APLICABLE**

- Reglamento 852/04, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos facilitada al consumidor.
- Real Decreto 140/2003, del 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios y de calidad del agua para el consumo humano.
- Reglamento 1/2009 de 21 de julio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley reguladora de residuos.
- alimentarios.
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la autoridad Europea de Seguridad alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (CE) 1441/2007 del 5 de diciembre de 2007 que modifica el Reglamento (CE) 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- Reglamento UE 1169/2011 de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria

**Responsable de Calidad:**

**Isabel Raurell Torramadé**