

**ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION**



**Producto :**  
**Product:**

**ALMENDRA MARCONA FRITA Y SALADA**  
**MARCONA ALMOND ROASTED AND SALTED**

**Formato/Format :**  
**Marca/ Brand :**

**DOY PACK 160g**  
**BORGES-PIZARRO**

Código: ES-LB-C/3.2153  
Edición: 6  
Fecha: 10/07/2019  
Página: 1/3

**DESCRIPCION / DESCRIPTION**

Almendras en grano sin piel, fritas en aceite vegetal de oliva y saladas, de la variedad "marcona" / *Almonds without skin, roasted with olive oil and salted, variety 'Marcona'*

**DENOMINACION LEGAL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT**

Almendras marcona fritas con aceite vegetal de oliva (5%) y saladas / *Marcona almond roasted with vegetal olive oil (5%) and salted.*

**INGREDIENTES / INGREDIENTS**

**Almendra** marcona sin piel, aceite vegetal de oliva (5%) y sal.  
*Marcona almonds without skin, vegetal olive oil (5%) and salt.*

**INFORMACION ALERGENA / ALERGEN INFORMATION**

Contiene almendra. Puede contener trazas de cacahuets y otros frutos secos / *Contains almond. May contain traces of peanuts and other nuts*

<b>CARACTERES ORGANOLÉPTICOS</b> <b>ORGANOLEPTICAL CHARACTERS</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b>
FORMA / <i>SHAPE</i>	Propia / <i>Typical to kind</i>	IT-LB-54
ASPECTO / <i>APPEARANCE</i>	Sano y uniforme de tamaño y color. <i>Healthy and uniform.</i>	IT-LB-54
COLOR EXTERIOR / <i>EXTERNAL COLOUR</i>	Dorado uniforme / <i>Uniform golden</i>	IT-LB-54
COLOR INTERIOR / <i>INTERNAL COLOUR</i>	Marfil / <i>Ivory</i>	IT-LB-54
OLOR / <i>FLAVOUR</i>	Fresco y propio / <i>Fresh and typical to kind</i>	IT-LB-54
SABOR / <i>TASTE</i>	Fresco y propio / <i>Fresh and typical to kind</i>	IT-LB-54
CONSISTENCIA GRANO / <i>CONSISTENCY KERNEL</i>	Firme y crujiente / <i>Cracking</i>	IT-LB-54
<b>CALIBRE (DIAMETRO en mm)</b> <b>COUNT</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b>
14/16 ( en materia prima)	≤ 5.0 % inferior a 12.5 mm en Producto Acabado ≤ 5.0% less than 12.5 mm in Finished Product	IT-LB-55
<b>CARACTERES MACROANALITICOS</b> <b>MACROANALYTICAL CHARACTERS</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b>
MITADES / <i>HALVES (%)</i>	≤ 20.0	IT-LB-77
TROZOS / <i>PIECES (%)</i>	≤ 1.0	IT-LB-77
MEZCLAS / <i>MIXES, OTHER VARIETIES (%)</i>	≤ 5.0	IT-LB-77
DAÑADOS, ENFERMOS / <i>SICK DAMAGED KERNELS (%)</i>	≤ 5.0	IT-LB-77
MANCHADOS, PODRIDOS / <i>SPOTTED, ROTTEN (%)</i>	≤ 4.0	IT-LB-77
SOBRE ELABORADOS / <i>OVER ELABORATED (%)</i>	≤ 5.0	IT-LB-77
MAL PELADOS / <i>KERNELS WITH SKIN (%)</i>	≤ 1.0	IT-LB-77
<b>CARACTERES HIGIENICOS</b> <b>HIGYENICAL CHARACTERS</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b>
MATERIAS EXTRAÑAS / <i>FOREIGN MATERIAL (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
INSECTACION MUERTA / <i>DIED INSECTATION (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
INSECTACION VIVA / LATENTE (%) <i>ALIVE / LATENT INSECTATION (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
DAÑADO INSECTACION / <i>INSECT DAMAGED (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
<b>CARACTERES FISICO-QUIMICOS</b> <b>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b>
SAL / <i>SALT (%)</i>	0.5-1.5	IT-LB-59
HUMEDAD / <i>MOISTURE (%)</i>	1.2-2.5	IT-LB-61
GRADO DE ACIDEZ (% en oleico) / <i>FFA (% in oleic)</i>	≤ 0.5	IT-LB-57
INDICE PEROXIDOS / <i>PEROXIDE VALUE (meq/Kg)</i>	≤ 1.0	IT-LB-58
<b>CARACTERES MICROBIOLÓGICOS</b> <b>MICROBIOLOGICAL CHARACTERS</b>	<b>VALOR</b> <b>VALUE</b>	<b>METODO</b> <b>METHOD</b>
RECuento TOTAL / <i>PLATE COUNT (ufc/g)</i>	≤ 5000	IT-LB-84
MOHOS Y LEVADURAS / <i>MOLDS AND YEAST (ufc/g)</i>	≤ 100	IT-LB-88
ENTEROBACTERIAS / <i>ENTEROBACTERIACEAE (ufc/g)</i>	≤ 10	IT-LB-89
<i>E. Coli / E. Coli (ufc/g)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-87
<i>Salmonela / Salmonella (ufc/25g)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-90
<i>Listeria monocytogenes (ufc/g)</i>	≤ 100	IT-LB-152

Redactado por Administración de Calidad  
*Drafted by Quality Administration*

*(signature & date)*

Aprobado por Responsable Calidad  
*Approved by Quality Manager*

*(signature & date)*

10/07/2019  
10/07/2019

**ESPECIFICACION CALIDAD/ QUALITY SPECIFICATION**



**Producto :**  
**Product:**

**ALMENDRA MARCONA FRITA Y SALADA**  
**MARCONA ALMOND ROASTED AND SALTED**

**Formato/Format :**  
**Marca/Brand :**

**DOY PACK 160g**  
**BORGES-PIZARRO**

Código: ES-LB-C/3.2153  
Edición: 6  
Fecha: 10/07/2019  
Página: 2/3

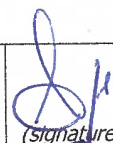
**CARACTERISTICAS ENVASE Y ENVASADO**  
**PACKAGING AND PACKAGE CHARACTERS**

TIPO ENVASE / PACKAGE TYPE	Bolsa DOY PACK
MATERIAL/MATERIAL	FT_PET PVDC + PE75
ENVASADO ATMOSFERA MODIFICADA PACKED IN A PROTECTIVE ATMOSPHERE	Nitrógeno : Oxígeno residual (Método IT-LB-50) Residual Oxygen (Method IT-LB-50) ≤ 2.5%
DISPLAY	SI / YES
ABREFACIL// "EASY OPENING"	SI / YES
ANCHO BOBINA/FILM WIDTH	424
DISTANCIA CELULA /BAG LENGTH	145
CODIFICACIONES ENVASE:./ CODIFICATION BAG - A IMPRIMIR DURANTE ENVASADO/ TO PRINT DURING PACKAGING	
Fecha consumo preferente/- Best before	SI / YES (dd/mm/aa)
Lote fabricación/ fabrication lot	SI/ YES
Peso neto + "e"/net weight	100g e
Código EAN 13/ code EAN13	8410148502557

**CARACTERISTICAS ENCAJADO Y PALETIZADO**  
**BOX AND PALLETIZATION CHARACTERS**

UNIDADES/EMBALAJE // UNITS/BOX	15
EMBALAJE/PLANTA // BOXES/LAYER	12
PLANTAS/PALET // LAYERS/PALLET	8
TIPO PALET // PALLET TYPE	EUROPALET 800x1200
COMPOSICION EMBALAJE / BOX COMPOSITION	V0101694 BOB. ALM.MARCONA PIZARRO 200G.D.P (2019) V0201538 BANDEJA CORN SEAL BORGES 2018 V0201427 TAPA FRUTAS CORN SEAL BORGES V0201065 CANTONERA CARTON PALETS (10X10X165) V0222078 PLANCHA CARTON (75.5X115.5) V0601065 PALET LPR 120X80 V0101672 TIRA ZIPPER DOY PACK Z10DE-1 (2018)
CODIFICACION EMBALAJE / BOX CODIFICATION	Almendra marcona f/s pizarro 15 bl x 160 g CPAD DD/MM/AA - Código DUN 14 08410148502564
CODIFICACION PALET / PALLET CODIFICATION	Etiqueta EAN 128

Redactado por Administración de Calidad  
Drafted by Quality Administration

  
10/07/2019  
(signature & date)

Aprobado por Responsable Calidad  
Approved by Quality Manager

  
10/07/2019  
(signature & date)

**ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION**

	<b>Producto :</b> <b>Product:</b>	<b>ALMENDRA MARCONA FRITA Y SALADA</b> <b>MARCONA ALMOND ROASTED AND SALTED</b>	Código: ES-LB-C/3.2153 Edición: 6 Fecha: 10/07/2019 Página: 3/3
	<b>Formato/Format :</b> <b>Marca/Brand :</b>	<b>DOY PACK 160g</b> <b>BORGES-PIZARRO</b>	

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / STORAGE CONDITIONS**

Conservar en lugar fresco y seco. *To keep in a fresh and dry place*  
 Condiciones de conservación recomendadas/ *Recommended storage conditions.*

- Temperatura/ *Temperature: 6-14 °C*
- Humedad relativa/ *relative moisture: < 65%*

**FECHA CONSUMO PREFERENTE / BEST BEFORE**

Fecha de consumo preferente/ *best before date*

- 12 meses/ *months*

**OGM / GMO**

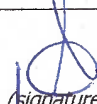

- Producto no OGM conforme a las disposiciones comunitarias 1829/2003 y 1830/2003 / *Product OGM free according to communitarian dispositions 1829/2003 and 1830/2003*

**CONTAMINANTES / CONTAMINANTS**

- Aflatoxinas (B1 y B1+G1+B2+G2): Según Legislación Europea en vigor / *According to current European Union regulations*
- Plomo, cadmio y otros contaminantes: Según Legislación Europea en vigor / *Lead, cadmium and other contaminats: According to current European Union regulations*
- Pesticidas: Según Legislación Europea en vigor / *Pesticidas: According to current European Union regulations*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / <i>NUTRICIONAL INFORMATION</i>	Por 100 g
<b>Valor energético/ <i>energy values</i></b>	2543 kJ/615 kcal
<b>Grasas/ <i>Fats</i></b>	53 g
<b>De las cuales/ <i>Of which:</i></b>	
- <b>Saturadas/ <i>Saturated</i></b>	5.0 g
<b>Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i></b>	3.1 g
<b>De los cuales/ <i>Of which:</i></b>	
- <b>Azúcares/ <i>sugars</i></b>	2.8 g
<b>Fibra alimentaria / <i>dietary fiber</i></b>	13 g
<b>Proteínas/ <i>protein</i></b>	25 g
<b>Sal/ <i>salt</i></b>	1 g

Control de Cambio: ref.908075-Se actualiza envase de 100g a 160g

Redactado por Administración de Calidad <i>Drafted by Quality Administration</i>	 10/07/2019 (signature & date)
Aprobado por Responsable Calidad <i>Approved by Quality Manager</i>	 10/07/2019 (signature & date)