



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO




Versión: 8
 Fecha: 21/12/2017
 Páginas: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

DATIL S/H TUNEZ C.5K		
	Código	Código EAN
	431145	8410564017369
	Descripción del producto:	
	Fruto maduro de la palmera datilera Phoenix dactylifera, deshuesado y acondicionado.	
	Declaración de ingredientes:	
	Dátiles.	
Origen:	Variedad:	
TÚNEZ	Deglet Nour	

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:			
Humedad:	17 - 20 %	Secos/as	Máximo 3%
Calibre (gr/u)	5 - 6 g/ud	Manchas o cicatrices:	Máximo 7%
Materias extrañas:	Máximo 0.05 %	Manchas por el sol:	Máximo 10%
Suciedad o polvo:	Ausencia	Aplastados/as:	Máximo 4%
Unidades con hueso o trozo de hueso:	Ausencia	Inmaduros:	Máximo 2%
Dátiles sin branca:	No aplica	Sorbato potásico (E-202):	No aplica
		Piel suelta sup. al 10% del dátil:	No aplica
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:			
Aspecto:	Característico del producto, uniforme.		
Sabor:	Característico del producto, dulce.		
Olor:	Propio, fresco. Ausencia de olores anormales.		
Color:	Externo: Marrón. Interno: Blanco fibroso.		
Textura:	Característica, blanda.		
CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:			
Gusanos / insectos vivos:	Ausencia	Unidades fermentadas/ con moho:	Máximo 1%
Larvas o huevos de gusano (no vivo):	Máximo 5%		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:			
Aerobios mesófilos:	$\leq 1 \times 10^5$ ufc/g	Listeria:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Mohos y levaduras:	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g	Salmonella:	Ausencia /25g
Coliformes:	$\leq 10^2$ ufc/g	Aflatoxinas totales:	Máximo 4 µg/kg
Escherichia coli:	< 10 ufc/g	Aflatoxina B1:	Máximo 2 µg/kg
Ausencia de parásitos e impurezas ajenas al producto.			
Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.			

Editado por: Cristina Síría Técnico/a de Calidad Fecha: 21/12/2... 	Revisado por: Agnès Amat Técnico/a de Calidad Fecha: 21/12/2... 	Aprobado por: Elena Freixas Director/a de Calidad Fecha: 21/12/2017 
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

8

Fecha:

21/12/2017

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por: **Cartón con bolsa/s de plástico**

Impresión: Según diseño proveedor

DIMENSIONES:

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto): **48.5 x 30 x 7 cm**

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto: **5KG**
(tolerancias según legislación vigente)

Estanqueidad: Las cajas no presentarán golpes u otros defectos físicos.

Oxígeno máximo residual al envasar: **No aplica**

CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:

Consumo preferente desde la fecha de fabricación: Según impresión en la caja/saco, no inferior a 3 MESES.
(en el envase original y en condiciones de conservación recomendadas)

Expresión: Según diseño proveedor

Impresión: Según diseño proveedor

Situación: Según indicación correspondiente

Lote de fabricación: Según proveedor

4. CONSERVACIÓN ÓPTIMA:

CONSERVACIÓN: Temperatura recomendada de conservación: entre 0°C y 4°C

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100 g de producto)

Valor energético (kJ; kcal):	1369	; 323
Grasas (g):	1,3	
de las cuales saturadas (g):	0,4	
Hidratos de carbono (g):	72	
de los cuales azúcares (g):	30	
Fibra alimentaria (g):	7,5	
Proteínas (g):	2,3	
Sal (g):	<0,01	

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:

8

Fecha:

21/12/2017

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	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 macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	NO	NO	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	Apio y productos derivados	NO	NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ 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 sus modificaciones posteriores.

- 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.