



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

2

Fecha:

22/11/2019

Páginas:

1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

TEXICOS ORIGINALES 130G-12U



Código

231813

Código EAN

8410564035318

Descripción del producto:

Producto de aperitivo frito, de maíz, en forma de triángulos más o menos curvados y ligeramente salados.

Declaración de ingredientes:

maíz, aceite de girasol, sal. Puede contener LECHE, SOJA, GLUTEN.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	Máximo 4%
Sal:	0.8 - 1.20%
Contenido en aceites vegetales:	21 - 27%
Índice acidez (ác. oléico):	No aplica
Índice peróxidos aceite en crudo (ac. oléico):	No aplica
Trozos y mitades:	Máximo 30%
Densidad aparente producto frito:	80 - 96g/l
Longitud promedio:	60 - 70mm
Otros snacks:	Máximo 0.6%
Aroma (valor aproximado):	No aplica

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Característico del producto.
Sabor:	Característico del producto, ligeramente salado.
Olor:	Característico, sin olores extraños.
Color:	Anaranjado, característico del producto.
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:	$\leq 1 \times 10^2$
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:

Técnico/a de Calidad

Fecha: 22/11/2019

Revisado por:

Técnico/a de Calidad

Fecha: 22/11/2019

Aprobado por:

Director/a de Calidad

Fecha: 22/11/2019



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

2

Fecha:

22/11/2019

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por: **20BOPP TRANS + 25BOPP TRANS**
Impresión: Según diseño vigente (patrón F.R.)

ENVASE SECUNDARIO:CAJA

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto): **38.6 x 29.4 x 25.4 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: **180 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):	2077	; 496
Grasas (g):	24	
de las cuales saturadas (g):	2.3	
Hidratos de carbono (g):	62	
de los cuales azúcares (g):	2.0	
Fibra alimentaria (g):	6.2	
Proteínas (g):	5.0	
Sal (g):	1.1	

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:

2

Fecha:

22/11/2019

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)	NO	SI	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	SI
FRUTOS DE CÁSCARA, es decir: ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, NUECES DE BRASIL, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA y productos derivados	NO	NO	Granos de SESAMO y productos a base de granos de SÉSAMO	NO	NO	APIO y productos derivados	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	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	SI			

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.