



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 17
 Fecha: 16/03/2021
 Páginas: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

NUECES GRANO 90G-8U



Código

351008

Código EAN

8410564022110

Descripción del producto:

Nueces de nogal (Juglans regia) seleccionadas, sin cáscara, crudas.

Declaración de ingredientes:

NUECES en grano crudas. Puede contener CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA.

Origen:

EEUU

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	Máximo 4.3 %	Defectos + Defectos muy serios + Cáscara, pared central, materias extrañas vegetales	Máximo 5%
Índice acidez en crudo (cosecha nueva a 31/3):	Máximo 0.3 %	Materias extrañas no vegetales	Máximo 0.05%
Índice acidez en crudo (01/4 a cosecha nueva):	Máximo 0.5 %	Mitades:	Mínimo 40%
Índice peróxidos aceite en crudo	Máximo 3 meq O₂ / kg	3/4 mitades + cuartos	Mínimo 35%
Rancimat aceite en crudo:	Mínimo 2 h	Cuartos >32/64" (>12,7mm)	No aplica
Cáscara, pared central, materias extrañas vegetales	Máximo 0.05%	Octavos >24/64"(>9,52mm)	No aplica
Defectos muy serios + Cáscara, pared central, materias extrañas vegetales	Máximo 1%	Trozo <24/64"(<9,52mm)	No aplica
		Trozo <16/64"(<6,35mm)	Máximo 3%
		Trozo <6/64" (<2,38mm)	No aplica
		Color del grano:	Mín. 85% claro, máx. 15% claro-ámbar, máx. 2%

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Uniforme, característico del producto.
Sabor:	Característico del producto, sin indicio de sabor rancio o sabores extraños.
Olor:	Característico, sin olores extraños.
Color:	Amarillo característico, sin ser oscuro.
Textura:	Característica, crujiente.

CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:

Insectos vivos: **Ausencia**

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Escherichia coli:	<10 ufc/g	Aflatoxinas totales:	Máximo 4 µg/kg
Listeria:	Ausencia /25g	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:	Revisado por:	Aprobado por:
Técnico/a de Calidad	Responsable Control Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 16/03/2021	Fecha: 16/03/2021	Fecha: 16/03/2021



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 17
Fecha: 16/03/2021
Páginas: 2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por: **Film flexible termosellable**
Impresión: Según diseño vigente (patrón F.R.)

DIMENSIONES:

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto): **31.5x 10 x14.5 cm**

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto: **90 G**
(tolerancias según legislación vigente)
Estanqueidad: Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura.
Oxígeno máximo residual al envasar: **Máximo 7%**

CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:

Consumo preferente desde la fecha de fabricación: **240 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):	2844	; 689
Grasas (g):	65	
de las cuales saturadas (g):	6.1	
Hidratos de carbono (g):	7.0	
de los cuales azúcares (g):	2.6	
Fibra alimentaria (g):	6.7	
Proteínas (g):	15	
Sal (g):	0.05	

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: 17
 Fecha: 16/03/2021
 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) N° 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	SI	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 y productos derivados	SI	SI	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	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) N° 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) N° 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) N° 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y sus modificaciones posteriores.
- REGLAMENTO (CE) N° 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)
- REGLAMENTO (CE) N° 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) N° 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) N° 2023/2006 y la DIRECTIVA 94/62/CE y REGLAMENTO (UE) 10/2011 (para materiales y objetos plásticos) y sus posteriores modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) N° 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.