



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 2
 Fecha: 17/11/2017
 Páginas: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

POSTRE MUSIC CARTA-15U		
	Código	Código EAN
	351128	8410564031136
	Descripción del producto:	
	Producto constituido por los siguientes componentes: uvas pasas (20.1%), almendra (19.6%) tostada, avellana (19.6%) tostada, higos secos (18.1%), nueces (6.5%) en grano, ciruelas (7.8%) con hueso, orejones de albaricoque (7.3%) y piñones (1%) crudos.	
	Declaración de ingredientes:	
uvas pasas (uvas pasas y aceite de girasol), almendra tostada, avellana tostada, higos secos, ciruelas pasas con hueso, albaricoque desecado, nueces en grano crudas, piñones crudos, sal, conservadores (dióxido de azufre, E-202). Puede contener cacahuets, frutos de cáscara.		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:			
Humedad:	Máximo 14 %	Daño por insectos:	Máximo 1.4 %
Sal:	Máximo 0.25 %	Trozos y mitades:	Máximo 2.5 %
Índice acidez (ác. oléico):	Máximo 0.2 %	Materias extrañas:	Máximo 0.15 %
Unidades defectuosas:	Máximo 10 %	Se toleran variaciones del 5 % de los productos integrantes, en bolsas individuales.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:			
Aspecto:	Característico de los productos integrantes.		
Sabor:	Agradable y característico del producto.		
Olor:	Sin indicios de rancidez ni olor extraño.		
Color:	Característico de los productos integrantes		
Textura:	Característica.		
CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:			
Podrido:	Máximo 0.2 %		
Moho:	Máximo 0.25 %		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:			
Aerobios mesófilos:	$\leq 1 \times 10^5$ ufc/g	Escherichia coli:	<10 ufc/g
Mohos y levaduras:	$\leq 1 \times 10^4$ ufc/g	Listeria:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g
Coliformes:	$\leq 1 \times 10^2$ ufc/g		
Micotoxinas: valores dentro de los límites marcados por la legislación aplicable -> Reglamento (CE) no 1881/2006 y sus posteriores modificaciones			
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: 17/11/2017	Revisado por: Cristina Ponsatí Técnico/a de Calidad  Fecha: 17/11/2017	Aprobado por: Elena Freixas Director/a de Calidad  Fecha: 17/11/2017
--	---	---



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

2

Fecha:

17/11/2017

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por: **PA 20 + PE 80**
Impresión: Neutra con etiqueta identificativa

DIMENSIONES:

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto): **39.5 x 26.5 x 17 cm**

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto: **110G**
(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.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100 g de producto)

Valor energético (kJ; kcal):	1635	; 393
Grasas (g):	25	
de las cuales saturadas (g):	2.4	
Hidratos de carbono (g):	30	
de los cuales azúcares (g):	21	
Fibra alimentaria (g):	7.0	
Proteínas (g):	9.1	
Sal (g):	0.16	

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:

17/11/2017

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	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 o nueces de Australia y productos derivados.	SI	SI	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	SI	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.