



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

6

Fecha:

30/09/2016

Páginas:

1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

CHIPS 500G-6U



Código

Código EAN

110024

8410564001023

Descripción del producto:

Producto obtenido a partir de patatas sanas, seleccionadas, peladas, lavadas, cortadas en rodajas, fritas en aceite de girasol y ligeramente saladas.

Declaración de ingredientes:

Patatas seleccionadas, aceite de girasol, sal.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	1.0 % - 2.5 %
Sal:	1.0 % - 2.0 %
Contenido en aceite y/o grasa vegetales:	30 % - 37 %
Índice acidez (ác. oléico):	Máximo 0.6 %
Índice peróxidos aceite en crudo (ac. oléico):	Máximo 3 meq O ₂ / kg
Trozos y mitades:	Máximo 20 %
Aroma (valor aproximado):	No aplica

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Característico de las patatas fritas.
Sabor:	Característico del producto, ligeramente salado.
Olor:	Característico, sin olores extraños.
Color:	Amarillento, característico del producto.
Textura:	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Aerobios mesófilos:	$\leq 1 \times 10^5 \text{ ufc/g}$
Mohos y levaduras:	$\leq 1 \times 10^3 \text{ ufc/g}$
Coliformes:	$\leq 1 \times 10^2 \text{ ufc/g}$
Escherichia coli:	$< 10 \text{ ufc/g}$
Listeria:	$\leq 1 \times 10^2 \text{ ufc/g}$

Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.

Editado por:

Cristina Síría

Técnico/a de Calidad

Fecha: 30/09/2...

Revisado por:

Marta Reixach

Responsable de Calidad

Fecha: 30/09/2...

Aprobado por:

Elena Freixas

Director/a de Calidad

Fecha: 30/09/2016



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

6

Fecha:

30/09/2016

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:

OPP BIO 20 + OPP BIO 25

Impresión:

Según diseño vigente (patrón F.R.)

ENVASE SECUNDARIO:CAJA

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):

58.5 x 38.3 x 31.3 cm

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

500 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:

90 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):

2163 ; 519

Grasas (g):

32

de las cuales saturadas (g):

3.4

Hidratos de carbono (g):

49

de los cuales azúcares (g):

0.6

Fibra alimentaria (g):

5.8

Proteínas (g):

6.9

Sal (g):

1.6

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: 6
 Fecha: 30/09/2016
 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	NO	SOJA y productos a base de SOJA	NO	NO
FRUTOS DE CASCARA, es decir: ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, NUECES de Brasil, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA o NUECES de Australia y DIOXIDO de AZUFRE y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total	NO	NO	Granos de SESAMO y productos a base de granos de SÉSAMO	NO	NO	APIO y productos derivados	NO	NO
ALTRAMUCES y productos a base de ALTRAMUCES	NO	NO	MOSTAZA y productos derivados	NO	NO	MOLUSCOS y productos a base de MOLUSCOS.	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

- 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 (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)
- 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.