



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 11
Fecha: 12/03/2021
Páginas: 1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

CHIPS 38G-40U



Código

110003

Código EAN

8410564001054

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 %

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: $\leq 1 \times 10^5$ ufc/g

Mohos y levaduras: $\leq 1 \times 10^3$ ufc/g

Coliformes: $\leq 1 \times 10^2$ ufc/g

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: 12/03/2021

Revisado por:

Técnico/a de Calidad

Fecha: 12/03/2021

Aprobado por:

Director/a de Calidad

Fecha: 12/03/2021



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

11

Fecha:

12/03/2021

Páginas:

2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:

Film flexible termosellable

Impresión:

Según diseño vigente (patrón F.R.)

ENVASE SECUNDARIO:CAJA

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):

29.5 x 38.8 x 34 cm

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

38 G

(tolerancias según legislación vigente)

Estanqueidad:

Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura.

Oxígeno máximo residual al envasar:

Máximo 10%

CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:

Consumo preferente desde la fecha de fabricación:

120 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):

2244 ; 539

Grasas (g):

32

de las cuales saturadas (g):

3.4

Hidratos de carbono (g):

50

de los cuales azúcares (g):

0.5

Fibra alimentaria (g):

4.9

Proteínas (g):

6.5

Sal (g):

1.2

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: 11
 Fecha: 12/03/2021
 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	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 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	NO			

Cereales que contienen gluten: Traza 'Si' significa gluten >20 ppm

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.
- REGLAMENTO (UE) 2017/2158 DE LA COMISIÓN de 20 de noviembre de 2017 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos y sus posteriores modificaciones.