



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

3

Fecha:

17/02/2020

Páginas:

1 / 3

1. DESCRIPCIÓN

CHIPS VEGETALES 70G-10U



Código EAN

100503

8410564002631

Descripción del producto:

Mezcla de hortalizas fritas en aceite de oliva 31%.

Hortalizas en porción variable (yuca, boniato, zanahoria, remolacha) 68%, aceite de oliva 31%, sal, extractos naturales de plantas aromáticas.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	Máximo 5 %	Yuca	25 % - 70 %
Sal:	0.3 % - 1.1 %	Batata	10 % - 45 %
Contenido en aceites vegetales:	25 % - 37 %	Zanahoria	5 % - 25 %
Trozos y mitades:	Máximo 25 %	Remolacha	4 % - 20 %
Índice acidez (ác. oléico):	Máximo 2 %		
Índice peróxidos aceite en crudo (ac. oléico):	Máximo 25 meq O₂ / kg		
Materias extrañas:	Máximo 0.05 %		
Unidades defectuosas (oscuras, restos de piel, manchas)	Máximo 10 %		

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Característico de los productos integrantes, variado.
Sabor:	Propio, dulce, fresco, sin sabores extraños.
Olor:	Característico, sin olores extraños.
Color:	Variado: naranja, morado, amarillo
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:

Cristina Síría

Técnico/a de Calidad

Fecha: 17/02/2020

Revisado por:

Meritxell Prats

Técnico/a de Calidad

Fecha: 17/02/2020

Aprobado por:

Silvia Alabau

Director/a de Calidad

Fecha: 17/02/2020



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 3
Fecha: 17/02/2020
Páginas: 2 / 3

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por: **BOPP MATE 20 + PET MET 12 + LDPE 40**
Impresión: Según diseño vigente (patrón F.R.)

ENVASE SECUNDARIO:CAJA

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto): **38.8 x 29 x 23 cm**

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto: **70 G**
(tolerancias según legislación vigente)
Estanqueidad: Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura.

Oxígeno máximo residual al envasar: **Máximo 4%**

CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:

Consumo preferente desde la fecha de fabricación: **270 días**
(en el envase original y en condiciones de conservación recomendadas)

Expresión: Según diseño proveedor
Impresión: Según diseño proveedor
Situación: Según indicación correspondiente
Lote de fabricación: Según proveedor

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):	2204	; 528
Grasas (g):	31	
de las cuales saturadas (g):	3.9	
Hidratos de carbono (g):	57	
de los cuales azúcares (g):	15	
Fibra alimentaria (g):	1.2	
Proteínas (g):	4.8	
Sal (g):	0.66	

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: 3
 Fecha: 17/02/2020
 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	NO	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	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
 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 (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.