

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO	Versión: Fecha: Páginas:	10 21/01/2025 1 / 3
--	---	--------------------------------	---------------------------

1. DESCRIPCIÓN

CACAHUETE C/C EXTRA TOS 5XB.1K		
	Código	Código EAN
	342129	8410564002334
	Descripción del producto:	
	Fruto de la planta leguminosa Arachis hipogea con cáscara, tostado.	
	Declaración de ingredientes:	
	CACAHUETES. Puede contener FRUTOS DE CÁSCARA.	
	Origen:	
EGIPTO		

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:			
Humedad:	Máximo 2 %	Imperfecciones (oscuros, manchados, cáscara blanda, abiertos, daño por insectos, secos, con moho)	Máximo 8%
Sal:	No aplica		
Calibre:	6 - 8 u/onza		
Índice acidez (ác. oleico):	Máximo 0.2%		
Índice peróxidos aceite en crudo:	Máximo 1 meq O2 / kg	Grano defectuoso (seco, germinado, daños por insecto, daños mecánicos, suciedad, heladas...) :	Máximo 3.5%
Materias extrañas vegetales	Máximo 0.5%		
Materias extrañas no vegetales	Máximo 0.05 %	Restos de piel (>25% superficie):	No aplica
Trozos y mitades	No aplica	Granos repelados (>25% superficie)	No aplica
Cáscaras:	Máximo 0.4%		
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:			
Aspecto:	Característico del producto, uniforme.		
Sabor:	Sin indicios de rancidez ni sabor extraño.		
Olor:	Sin indicios de rancidez ni olor extraño.		
Color:	Característico, sin manchas ni mohoso.		
Textura:	Característica, crujiente.		
CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:			
Unidades podridas/ con moho	Máximo 1%	Infestación muerta:	Máximo 1.5%
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:			
Listeria:	<=1x10^2 ufc/g	Aflatoxinas totales:	Máximo 4 µg/kg
		Aflatoxina B1:	Máximo 2 µg/kg
Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.			

Editado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Técnico/a de Calidad	Técnico/a de Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 21/01/2025	Fecha: 21/01/2025	Fecha: 21/01/2025



ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

10

Fecha:

21/01/2025

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):

38 x 25 x 29 cm

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:

1000 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:

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. Una vez
abierto, mantener el envase cerrado en condiciones frescas y secas.

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (sobre 100 g de producto)

Valor energético (kJ; kcal):

2652 ; 641

Grasas (g):

54

de las cuales saturadas (g):

10

Hidratos de carbono (g):

8.1

de los cuales azúcares (g):

5.0

Fibra alimentaria (g):

7.5

Proteínas (g):

26

Sal (g):

<0.01

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:

10

Fecha:

21/01/2025

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 sus derivados (incluido 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	SI	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	SI	Granos de SÉSAMO y productos a base de granos de SÉSAMO	NO	NO	APIO y productos derivados	NO	NO
DÍOXIDO de AZUFRE y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ 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 y con el REAL DECRETO 348/2001, 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.
- REAL DECRETO 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio y sus posteriores modificaciones.
- 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.
- 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 (UE) 2023/915 DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n° 1881/2006, 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.
- REAL DECRETO 348/2001, de 4 de Abril, por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y sus posteriores modificaciones.
- REAL DECRETO 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo y sus posteriores modificaciones.
- REGLAMENTO (CE) N° 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos y sus posteriores modif.
- REGLAMENTO (CE) N° 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios, y sus modificaciones posteriores. (Si aplica)
- Reglamento (CE) n° 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 , sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y sus posteriores modif. (Si aplica)
- Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos y sus posteriores modificaciones. (Si aplica)
- Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles y sus posteriores modificaciones. (Si aplica)