



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión: 11  
 Fecha: 10/04/2024  
 Páginas: 1 / 3

### 1. DESCRIPCIÓN

#### PISTACHO TOS 115G-9U



Código

Código EAN

370213

8410564024107

#### Descripción del producto:

Fruto del pistacho (*Pistacia vera* L.), con cáscara, tostado y salado.

#### Declaración de ingredientes:

PISTACHOS, sal. Puede contener CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA.

#### Origen:

EE.UU.

### 2. REQUISITOS TÉCNICOS

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	<b>Máximo 3 %</b>	Defectos grano:	<b>Máximo 6%</b>
Sal:	<b>Máximo 2%</b>	Rendimiento:	<b>Mínimo 52%</b>
Índice acidez (ác. oleico):	<b>Máximo 1 %</b>	Cáscaras vacías:	<b>Máximo 3%</b>
Unidades cerradas:	<b>Máximo 2%</b>	Granos sueltos:	<b>Máximo 5%</b>
Manchas oscuras:	<b>Máximo 6%</b>	Materias extrañas (que no sea cristal, metal o insectos vivos):	<b>Máximo 0.25%</b>
Defectos cáscaras:	<b>Máximo 1%</b>		

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Característico, uniforme, forma redondeada.
Sabor:	Agradable y característico del producto.
Olor:	Sin indicios de rancidez ni olor extraño.
Color:	Característico del producto.
Textura:	Característica, crujiente.

#### CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:

Daños serios (moho, rancio, podrido, daño por insectos)	<b>Máximo 4%</b>	Insectos vivos:	<b>Ausencia</b>
---	------------------	-----------------	-----------------

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Listeria:	<b><math>\leq 1 \times 10^2</math> ufc/g</b>	Aflatoxinas totales:	<b>Máximo 10 µg/kg</b>
		Aflatoxina B1:	<b>Máximo 8 µg/kg</b>
		Ocratoxina A:	<b>Máximo 10 µg/kg</b>

Ausencia de parásitos e impurezas ajenas al producto.

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

Editado por: Técnico/a de Calidad Fecha: 10/04/2024	Revisado por: Técnico/a de Calidad Fecha: 10/04/2024	Aprobado por: Director/a de Calidad Fecha: 10/04/2024
---	--	---



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

11

Fecha:

10/04/2024

Páginas:

2 / 3

### 3. ENVASE

#### COMPOSICIÓN:

Complejo formado por: **Film flexible termosellable**  
Impresión: Según diseño vigente (patrón F.R.)

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto: **115 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: **240 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):	<b>2642</b>	<b>; 639</b>
Grasas (g):	<b>55</b>	
de las cuales saturadas (g):	<b>6.1</b>	
Hidratos de carbono (g):	<b>9.1</b>	
de los cuales azúcares (g):	<b>6.9</b>	
Fibra alimentaria (g):	<b>7.9</b>	
Proteínas (g):	<b>23</b>	
Sal (g):	<b>1.3</b>	

### 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:

10/04/2024

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	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 y productos derivados	SI	SI	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) 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

- 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.

- 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.