



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

5


Fecha:

16/05/2024

Páginas:

1 / 3

### 1. DESCRIPCIÓN

PALOMITAS SAL C.2K		
	<b>Código</b>	<b>Código EAN</b>
	503147	8410564029362
	<b>Descripción del producto:</b>	
	Producto de aperitivo frito obtenido de la explosión de maíz especial para palomitas en aceite de girasol y ligeramente salado.	
	<b>Declaración de ingredientes:</b>	
maíz especial para palomitas, aceite de girasol, sal (2%). Puede contener CACAHUETES,FRUTOS DE CÁSCARA.		

### 2. REQUISITOS TÉCNICOS

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:</b>	
Humedad:	<b>Máximo 4 %</b>
Sal:	<b>Máximo 2 %</b>
Mermas (grano sin explotar)	<b>Máximo 9%</b>
Sobre elaborados/as- quemados/as	<b>Máximo 2%</b>
<b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b>	
Aspecto:	Característico del producto.
Sabor:	Característico del producto, ligeramente salado.
Olor:	Característico, sin olores extraños.
Color:	Exterior blanco, interior marrón claro (restos explosión maíz)
Textura:	Crujiente.
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>	
Listeria:	<b><math>\leq 1 \times 10^2</math> ufc/g</b>
<b>Las verificaciones se realizan según Plan de Muestreo FRIT RAVICH S.L.</b>	

Editado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Técnico/a de Calidad	Técnico/a de Calidad	Director/a de Calidad
Fecha: 16/05/2024	Fecha: 16/05/2024	Fecha: 16/05/2024



## ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO

Versión:

5

Fecha:

16/05/2024

Páginas:

2 / 3

### 3. ENVASE

#### COMPOSICIÓN:

Complejo formado por: **Cartón y plástico**  
Impresión: Según diseño vigente (patrón F.R.)

#### CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto: **2 G**  
(tolerancias según legislación vigente)  
Estanqueidad: Las cajas no presentarán golpes u otros defectos físicos.

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):	<b>2073</b>	<b>; 498</b>
Grasas (g):	<b>29</b>	
de las cuales saturadas (g):	<b>3.0</b>	
Hidratos de carbono (g):	<b>43</b>	
de los cuales azúcares (g):	<b>&lt;0.5</b>	
Fibra alimentaria (g):	<b>11</b>	
Proteínas (g):	<b>10</b>	
Sal (g):	<b>1.5</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:

5

Fecha:

16/05/2024

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 CASCARA, es decir: ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, NUECES DE BRASIL, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA y productos derivados	NO	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

- 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.
- 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 modificaciones.