	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO	*Ref:* *Versión:* *Fecha:* *Páginas:*	**FT 083** **2** **12/08/15** **1 / 3**

1. DESCRIPCIÓN

ALMENDRA MOLLAR CRUDA 8XB.1K

Código	Código EAN
322029	**8410564006011**

Descripción del producto:

Fruto obtenido del almendro tipo mollar (Amygdalus communis var. dulcis), con cáscara, cruda.

Declaración de ingredientes:

almendras. Puede contener trazas de cacahuetes,frutos de cáscara.

Origen:	Variedad:
ESPAÑA	

2. REQUISITOS TÉCNICOS

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad:	**Máximo 5.5 %**	Materias extrañas y/o cáscaras:	**Máximo 0.05 %**
Sal:	**No aplica**	Gemelas:	**No aplica**
Calibre:	**Máximo 5 % B/11mm**	Otras variedades:	**Máximo 1%**
Índice acidez (ác. oléico):	**Máximo 0.25%**	Trozos y mitades:	**Máximo 2%**
Índice peróxidos aceite en crudo	**Máximo 2.5meq O2 / kg**	Daños mecánicos:	**Máximo 5%**
Rancimat aceite en crudo:	**Mínimo 4.5h**	Otros defectos: migrado, viejo, peladas	**Ausencia**

CARACTERÍSTICAS SANITARIAS:

Defectos serios (moho, rancio, podrido, daño por insectos)	**Máximo 3%**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Aspecto:	Uniforme, característico del producto.
Sabor:	Sin indicios de rancidez ni sabor extraño.
Olor:	Sin indicios de rancidez ni olor extraño.
Color:	Amarillo dorado, característico del producto
Textura:	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS /CONTAMINANTES QUÍMICOS:

Aerobios mesófilos:	**<=5x10^4 ufc/g**	Listeria:	**<=1x10^2 ufc/g**
Mohos y levaduras:	**<=1x10^3 ufc/g**	Aflatoxinas totales:	**Máximo 10 µg/kg**
Coliformes:	**<10 ufc/g**	Aflatoxina B1:	**Máximo 8 µg/kg**
Escherichia coli:	**<10 ufc/g**		

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

Editado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Cristina Síria Técnico/a de Calidad	Cristina Síria Técnico/a de Calidad	Elena Freixas Director/a de Calidad Revisión: 1
Fecha: 20/02/2015	Fecha: 20/02/2015	Fecha: 20/02/2015

3. ENVASE

COMPOSICIÓN:

Complejo formado por:	**OPP 30 + CPP 40**
Impresión:	Según diseño vigente (patrón F.R.)

DIMENSIONES:

Dimensiones logísticas (largo x ancho x alto):	**38.4 x 26 x 31.2 cm**

CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES E HIGIÉNICAS:

Contenido neto:	**1kg** (tolerancias según legislación vigente)
Estanqueidad:	Las bolsas no presentarán poros ni fallos en la soldadura.
Oxígeno máximo residual al envasar:	**No aplica**

CODIFICACIÓN / DURABILIDAD:

Consumo preferente desde la fecha de fabricación:	**365 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):	**(pendiente) ; (pendiente)**
Grasas (g):	**(pendiente)**
de las cuales saturadas (g):	**(pendiente)**
Hidratos de carbono (g):	**(pendiente)**
de los cuales azúcares (g):	**(pendiente)**
Fibra alimentaria (g):	**(pendiente)**
Proteínas (g):	**(pendiente)**
Sal (g):	**(pendiente)**

6. USO ESPERADO DEL PRODUCTO / MODO DE EMPLEO

El producto está preparado para utilizarse inmediatamente según las necesidades del cliente.

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	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 o nueces de Australia y productos derivados	SI	SI	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	NO	NO	Apio y productos derivados	NO	NO
Dióxido 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

- 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 sus modificaciones posteriores.

- REGLAMENTO (CE) Nº 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 (CE) Nº 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, 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) 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.