

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>	Revisión: 10 Página: 1 Código: D-ETP-68
	<b>MIX SALADO</b>	

## 1. DENOMINACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO

Mix salado

## 2. COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Almendra (55%), Anacardo (25%), Macadamia (20%), aceite de girasol y sal.

## 3. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>COLOR</b>	Característico de los productos del Mix salado
<b>SABOR</b>	Típico de cada producto, salado
<b>TEXTURA</b>	Crujiente no blanda
<b>OLOR</b>	Característico del Mix salado

## 4. ENVASADO

ENVASE	MATERIAL	UNIDADES CONTENIDAS
Bolsa al vacío	PA/PE/PA/PE Coextrusión multicapa flexible	1 kg: 10 5 kg: 2
Bolsas ATM	LAM OPP//MULTICAPA PA/EVOH/PE	100 g: 12 200 g: 12
Bolsas ATM con cajas	LAM OPP//MULTICAPA PA/EVOH/PE	100 g: 6
Bolsas DOY PACK	Tereftalado de polietileno - Poliester (PET) + Polietileno de baja densidad - Etilen- Vinil-Alcohol (PEBD EVOH)	125 g : 12 1 kg: 8
Botes square 50	Cristal. Tapas metálicas con barniz alimentario en su interior y sellante alimenticio en relación al tratamiento térmico.	50 g: 24
Botes square 130	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	130 g:12
Botes B.L. Mini	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	275 g: 12
Botes B.L. Grande	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	600 g: 8
Botes B.L.grande con cajas troqueladas	Cristal. Tapas metálicas con recubrimiento epoxi en su interior y sellante alimentario de base PVC y plastificante ATBC.	600 g: 8

<b>REALIZA:</b> Ariadna Bademunt Responsable de Calidad 29/01/2020	<b>APRUEBA:</b> Joan Altet Director 29/01/2020
--	--

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>	<b>Revisión: 10</b> <b>Página: 2</b> <b>Código: D-ETP-68</b>
	<b>MIX SALADO</b>	

## 5. ETIQUETADO

**Denominación de venta:** Mix salado.

**Cantidad neta:** kg (según formato).

**Fecha de duración mínima:** consumir preferentemente antes de fin de (indicación del mes y año, mm/aaaa).

**Fecha de consumo secundario:** Una vez abierto el envase conservarlo cerrado y consumirlo en X días. <sup>(11)</sup>

**Conservación:** Conservar en lugar fresco y seco.

**Identificación empresa:** Foment Agrícola de les Garrigues, S.A., P.I. Pi Verd 1-2, 25179, Maials, Lleida, Spain.

**Origen:** Almendra (España), Anacardo (Vietnam, India), Macadamia (Australia, Sudáfrica, Kenia).

## 6. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar fresco y seco (Temperatura  $17 \pm 2$  °C y Humedad < 60%), alejado de fuertes olores y fuentes de contaminación.

## 7. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Contenedor de vehículo preparado para tal fin, a los que se les realiza una inspección del estado de higiene. Envase retirado del suelo. Mantener en lugar fresco y seco.

## 8. DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO

Especial cuidado en el consumo por niños debido a su tamaño.

Especial cuidado en el consumo por personas alérgicas (consultar tabla de alérgenos).

## 9. DESCRIPCIÓN DEL NUMERO DE LOTE

**nnnn\_mmdd**

n: números internos

\_: letra interna

mm: mes

dd: día

## 10. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses → Bolsas al vacío.

12 meses → ATM (gas alimentario).

12 meses → Bolsas DOYPACK

30 meses → Botes de cristal al vacío.

<b>REALIZA:</b> Ariadna Bademunt Responsible de Calidad 29/01/2020	<b>APRUEBA:</b> Joan Altet Director 29/01/2020
--	--

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO</b>	Revisión: 10 Página: 3 Código: D-ETP-68
	<b>MIX SALADO</b>	

## 11. FECHA DE CONSUMO SECUNDARIO

Bolsas al vacío → Una vez abierto consumir en 7 días.

Bolsas ATM → Una vez abierto consumir en 7 días.

Bolsas DOYPACK → Una vez abierto consumir en 15 días.

Botes de cristal al vacío → Una vez abierto consumir en 15 días.

## 12. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Mesófilos aeróbios	< 5x10 <sup>4</sup> (ufc/g)	Indicador
Levaduras y mohos	< 5x10 <sup>3</sup> (ufc/g)	Indicador

## 13. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Humedad	≤ 7%
Actividad del agua (aw)	≤ 0.8
Aflatoxina B1	≤ 2 ppb
Aflatoxinas B1+B2+G1+G2	≤ 4 ppb
Melamina	≤ 2.5 mg/kg
Materias extrañas	< 0.02%
Tolerancia calibre	< 15 %
Insectos	Ausencia
Metales pesados	Según Reglamento (CE) N° 1881/2006
Pesticidas	Según Reglamento (CE) N° 396/2005

## 14. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (100 g)

Energía (kcal/kJ)	657/2752
Grasa (g)	59
Grasa saturada (g)	10
Hidratos de Carbono (g)	11
Azúcares (g)	2.1
Proteína (g)	17
Sal (g)	0.9

REALIZA: Ariadna Bademunt Responsable de Calidad 29/01/2020	APRUEBA: Joan Altet Director 29/01/2020
---	---

## 15. DECLARACIÓN DE ALERGENOS

	SI	NO	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		x	
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		x	
PESCADO y productos a base de pescado		x	
HUEVOS y productos a base de huevo		x	
CACAHUETE y productos a base de cacahuete	x		Puede contener trazas
SOJA y productos a base de soja		x	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)		x	
FRUTOS DE CÁSCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	x		Puede contener trazas de otros frutos de cáscara
APIO y productos derivados		x	
MOSTAZA y productos derivados		x	
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo		x	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		x	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		x	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		x	

## 16. DECLARACIÓN PRODUCTOS IRRADIADOS

Producto no irradiado

## 17. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS NO MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

- El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los **Reglamentos (CE) 1829/2003** (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
- Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.
- Nuestra empresa tiene establecido un sistema de identidad que garantiza los dos apartados anteriores.
- No se realizará ningún cambio en el producto suministrado sin que el cliente sea previamente informado.

## 18. LEGISLACIÓN

- Reglamento (CE)No 2073/2005** DE LA COMISIÓN de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE)No 1830/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos, y por el que se modifica la Directiva 2001/18/CE.
- Reglamento (CE)No 1829/2003**, de 22 de Septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
- Reglamento (UE) 594/2012** DE LA COMISIÓN de 15 de julio de 2012 por el que se modifica el Reglamento (CE) no 1881/2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, en lo concerniente a los contenidos máximos de los contaminantes ocratoxina A, PCBs no similares a las diotoxinas y melanina en los productos alimenticios.
- 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 por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión
- Reglamento (CE)No 178/2002** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y posteriores modificaciones
- Reglamento (CE)No 852/2004** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios
- 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 que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
- Reglamento (CE)No 10/2011** DE LA COMISIÓN de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

REALIZA: Ariadna Bademunt  
Responsable de Calidad  
29/01/2020

APRUEBA: Joan Altet  
Director  
29/01/2020