

	TÍTULO:	FICHA TÉCNICA	Código:	F-07.0-2
	DOCUMENTO:	PG-07.0 "Gestión y control de producción: Frutos secos fritos y horneados"	Revisión:	0
	PRODUCTO:	ALMENDRA FRITA REPELADA		
			Fecha:	27 de agosto de 2012

1. – DESCRIPCIÓN Y USO PREVISTO.

Es la almendra frita y desprovista del tegumento seminal en presencia de sal. Destinado a la venta y distribución como aperitivo.

NOTA IMPORTANTE: Su ingesta no esta indicada para grupos de consumidores vulnerables que padecen alergias alimentarias a los frutos secos y que por tanto pueden presentar hipersensibilidad después de la ingesta de almendra, en estos casos se recomienda excluir totalmente de la dieta.

2. – COMPOSIÓN Y PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS.

2.1 –COMPOSICIÓN

- Ingredientes: Almendra repelada, aceite vegetal y sal marina.

2.2 –PROPIEDADES FÍSICAS

- Color: marrón claro-beis.
- Sabor: Característico del producto con un punto de sal.
- Aroma: Característico del producto.
- Textura: crujiente al mordisco.

3. – PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS.

Ausencia de microorganismos y sus toxinas, se toleran los siguientes límites máximos:

- Aerobios mesófilos < 100.000 ufc/g
- Mohos y Levaduras < 10.000 ufc / g
- Escherichia coli < 100 ufc / g
- Salmonella: Ausencia en 25 g.
- Aflatoxina (B1,B2,G1,G2) < 0,2 microgramos / g.

(ufc/g: unidades formadoras de colonias por gramo)

4. – CARACTERÍSTICA NUTRICIONALES.

- Valor energético (Kcal/100g).....692
- Valor energético (KJ/100 g).....2.862
- Grasas (g/100g).....61,60
- Grasas saturadas (g/100g).....7,71
- Hidratos de carbono (g/100 g).....11,70
- Azúcares (g/100 g)3,01 .
- Proteínas (g/100 g)22,60
- Sal (g/100 g).....0,38

5. – CONDICIONES OPTIMAS DE ALMACENAJE.

Almacenar en lugar fresco, seco, higiénico y carente de humedad.
Proteger de la luz solar.

Condiciones inadecuadas de almacenamiento a temperaturas elevadas u oscilantes, y elevados contenidos de humedad pueden provocar deterioro y envejecimiento anticipado del producto.

6. – LOTE Y CONSUMO PREFERENTE.

Frutos secos El Llano asigna un número de lote en función del día de producción. El número de lote consta de cinco dígitos haciendo mención al día de producción, mes y orden de dicho día.

	TÍTULO:	FICHA TÉCNICA	Código:	F-07.0-2
	DOCUMENTO:	<i>PG-07.0 "Gestión y control de producción: Frutos secos fritos y horneados"</i>	Revisión:	0
	PRODUCTO:	ALMENDRA FRITA REPELADA		
			Fecha:	27 de agosto de 2012

El consumo preferente se asigna en función del día de fabricación y se le dan seis meses aunque la pérdida de sus propiedades dependen de las condiciones de almacenaje que tenga el producto, tal como se cita en el apartado anterior.

7. – ETIQUETADO.

El etiquetado será distinto en función del tipo de formato utilizado: **a) A granel:** en donde se indica el nombre del producto, ingredientes, lote, fecha de caducidad y código EAN. **b) formatos pequeños (hasta 2 Kg):** nombre del producto, lote, fecha de caducidad, ingrediente (normalmente preimpresos) y código EAN.

Los código EAN de cada uno de los productos en sus distintos formatos y variedades están descrito según un listado interno que puede ser proporcionado a nuestros clientes siempre que se solicite.

El código EAN de cada producto esta compuesto por un prefijo el 84 que indica que la organización que nos ha dado el patrón es AECOC, el código de empresa que esta formado por cinco dígitos en este caso: 29763, el código de producto que consta de otros cinco dígitos lo cuales están registrado en nuestro listado interno tal como explicamos en el párrafo anterior y por último el dígito de control que se calcula con una fórmula que dicta AECOC.

8. – ENVASADO.

Los productos comercializados por FRUTOS SECOS EL LLANO, S.L. pueden ser envasados según el listado de envases que se describe a continuación:

- Bolsas de polietileno.
- Bolsas de complejo bio mono natural.
- Tarros de cristal.
- Tarros de plástico.
- Tarros de pet.
- Tarrinas.
- Cubos.

Estos envases son aptos para uso alimentario quedando a disposición nuestros clientes las fichas técnicas y declaraciones de conformidad que garantizan el cumplimiento de los mismos de cuerdo con exigencias legislativas actuales.

9.- REGISTRO SANITARIO DE INDUSTRIA.

- 21-13871-MU
- 26-09743-MU
- 40-12127-MU

10. – CONTROL DE CALIDAD.

El operario de control de producción deberá anotar en el parte la temperatura y el tiempo de fritura.

Temperatura aproximada de fritura está entre los 135 y 200 grados.

Tiempo aproximado de fritura ronda entre los 10 y 15 minutos.

11. – LEGISLACIÓN APLICABLE.

- [Reglamento 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006](#), de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- [Reglamento 420/2011 de la Comisión, de 29 de abril de 2011](#), que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- [Reglamento 629/2008 de la Comisión, de 2 de julio de 2008](#), que modifica el Reglamento 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinado contaminantes en los productos alimenticios.
- [Reglamento \(UE\) 165/2010 de la Comisión de 26 de febrero de 2010](#) que modifica, en lo que respecta a las aflatoxinas, el Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- [Reglamento 396/2005, de 23 de Febrero de 2005](#), del Parlamento Europeo y del Consejo 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 \(UE\) 105/2010 de la Comisión de 5 de febrero de 2010](#) que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios por lo que se refiere a la ocratoxina A.

	TÍTULO:	FICHA TÉCNICA	Código:	F-07.0-2
	DOCUMENTO:	PG-07.0 "Gestión y control de producción: Frutos secos fritos y horneados"	Revisión:	0
	PRODUCTO:	ALMENDRA FRITA REPELADA		
			Fecha:	27 de agosto de 2012

- **Reglamento 2073/2005** Por el que se establecen los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- **Reglamento 178/2002** Por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- **REGLAMENTO (CE) No 1829/2003** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente (Texto pertinente a efectos del EEE) (DO L 268 de 18.10.2003, p. 1) modificado por Reglamento (CE) no 1981/2006 de la Comisión de 22 de diciembre de 2006
- **REGLAMENTO (CE) No 1830/2003** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO 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) Nº852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (UE) 10/2011** de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos (Aplicable a partir del 1 de mayo de 2011 salvo excepciones)
- **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.
- **Real Decreto 1334/1999**, de 31 de Julio de 1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999)
- **Real Decreto 890/2011**, de 24 de junio, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999.

¿CONTIENE EL PRODUCTO?	Contiene		¿Existe posibilidad de contaminación cruzada en el proceso? Trazas	
	SI	NO	SI	NO
Leche y sus derivados, incluida la Lactosa		X		X
Huevo y productos a base de huevo		X		X
Cereales que contengan Gluten y/o sus variedades híbridas (Trigo, Cebada, Centeno, Avena, Espelta, kamut y productos derivados)		X	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	X	
Frutos de cáscara (Almendras, Avellanas, Nueces, Anacardos, Pacana, Castañas de Pará, Pistacho, Nueces de macadamia, Nueces de Australia, Productos derivados de los anteriores,...)	X		X	
Crustáceos y productos a base crustáceos		X		X
Pescado y productos a base de pescado		X		X
Moluscos (gasterópodos, bivalvos y cefalópodos) u sus derivados		X		X
Soja y productos a base de soja		X		X
Apio y productos derivados		X		X
Mostaza y productos derivados		X		X
Granos de Sésamo y productos a base de granos de Sésamo		X		X
Altramuz y sus derivados		X		X
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg / litro expresado como SO2.		X		X

12. – ALÉRGENOS.