



FICHA TÉCNICA Papadelta Minim's

Página : 1 de 4

FECHA: 01/11/2016

Prep. Rev.
M. Pedroche E. Honore

1) Denominación reglamentaria de venta. Categoría comercial

Producto de aperitivo frito con sabor a jamón

2) Marca comercial

Papadelta

3) Envases

Bolsas metalizadas de polipropileno

4) INGREDIENTES

Patata deshidratada, fécula de patata, aceite de girasol, harina de maíz, almidón modificado, sal, aceite de oliva, aroma, potenciador del sabor: glutamato de monosodio, acidulante: ácido cítrico, aroma de humo.

Puede contener: **LECHE, TRIGO, FRUTOS DE CÁSCARA, CACAHUETE Y SOJA**

Producto libre de organismos modificados genéticamente

Envasado en atmósfera protectora

5) Composición nutricional

	Por 100g	
Valor energético	2083	kJ
	498	kcal
Grasas	26	g
de las cuales	2,8	g
saturadas		
Hidratos de carbono	62	g
de los cuales	0,5	g
azúcares		
Fibra alimentaria	3,0	g
Proteínas	3,6	g
Sal	2,5	g

6) Condiciones de conservación

CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

Una vez abierto el envase, conservarlo cerrado y consumir el producto preferentemente en el plazo de una semana.

7) Modo de empleo. Advertencias por mal uso

PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO



FICHA TÉCNICA Papadelta Minim's

Página : 2 de 4

FECHA: 01/11/2016

Prep.

Rev.

M. Pedroche

E. Honore

8) Población destino del producto.
NIÑOS, ADOLESCENTES Y ADULTOS

9) Periodo de caducidad. Principio de vida.
Según Estudio de Envejecimiento de Productos Terminados:
4 MESES DE DURACIÓN MÍNIMA, envase cerrado.
Ej.: 16.02.10 DÍA / MES / AÑO DE CONSUMO PREFERENTE
7 DÍAS, envase abierto.

10) Lote

El lote corresponde a la orden de producción. Nuestra codificación incluye la siguiente información.

Ejemplo :

15.01.17	23	AXX	10:45
L12345			

15.01.17: fecha de consumo preferente
L: identificación del lote
12345: lote (siempre compuesto por 5 dígitos)
23: semana de envasado
A: día de envasado
XX: código envasadora
10:45: hora de envasado

11) Legislación

El producto cumplirá con toda la reglamentación en vigor que le afecta.



FICHA TÉCNICA Papadelta Minim's

Página : 3 de 4

FECHA: 01/11/2016

Prep. Rev.
M. Pedroche E. Honore

12) Parámetros de calidad

	UNIDAD	ESTÁNDAR	TOLERANCIAS
FISICOS			
Humedad	%	1.3	max. 4
Sal	%	2.5	max. 4
QUIMICOS			
MICOTOXINAS			
Aflatoxinas B1	µg/kg		2
Aflatoxinas totales	µg/kg		4
Fumonisinias B1 , B2	µg/kg		800
Zearalenona	µg/kg		100
DON	µg/kg		500
Ocratoxina A	µg/kg		3
PESTICIDAS	cumple reglamento 396/2005 y posterior modificación		
METALES PESADOS			
Hg	mg/kg	-	0,5
As	mg/kg	-	0,5
Pb	mg/kg	-	1
Sn	mg/kg	-	10
MICROBIOLÓGICOS			
Aerobios Mesofilos	ufc/g		< 100 000
Mohos y levaduras	ufc/g		< 100
Enterobacterias totales	ufc/g		< 10
Staphylococcus aureus	ufc/g		< 10
Salmonella	ufc/25g		Ausencia
Listeria	ufc/25g		Ausencia
SENSORIALES			
Aspecto, textura, color, sabor agradable y característico del producto. Ausencia de olor / sabor rancio. Ausencia de cuerpos extraños			



**FICHA TÉCNICA Papadelta
Minim's**

Página : 4 de 4

FECHA: 01/11/2016

Prep. Rev.
M. Pedroche E. Honore

13) Declaración de alérgenos.

	Lo contiene como ingrediente		Utilizado en la misma planta		Nombre específico del ingrediente
	SI	NO	SI	NO	
Cereales con gluten		X	X		
Leche y derivados		X	X		
Cacahuetes		X	X		
Soja		X	X		
Frutos de cáscara		X	X		
Apio		X		X	
Mostaza		X		X	
Sésamo		X		X	
Pescado		X		X	
Huevo		X		X	
Crustáceo		X		X	
Moluscos		X		X	
Altramuces		X		X	
Sulfitos		X		X	

Tienen establecido un **Programa de Control de Alérgenos** en la planta

SI NO

14) Registro Sanitario y Certificados

RSI	26.04052/V
IFS	34152
BRC	1241561
ISO 9001	ER-0298/2012