
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REV:08
		Fecha revisión: 25/09/2024
REVUELTAZO		Pag 1/2

DENOMINACIÓN COMERCIAL	REVUELTAZO	
CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO	C.A.E.3.22.00. CAP.22 FRUTAS Y DERIVADOS. SEC.1ª FRUTAS. APDO.3.22.07. FRUTAS SECAS O DE CÁSCARA.	
INGREDIENTES	ALMENDRA, AVELLANA, ANACARDO, NUEZ pelada, CACAHUETE, COQUITO DE BRASIL, MACADAMIA, aceite de orujo-oliva, aceite de girasol y sal	
ALERGENOS	Contiene: CACAHUETE, AVELLANA, ALMENDRA, NUEZ, ANACARDO, COQUITO BRASIL y MACADAMIA Puede contener trazas de SÉSAMO, SOJA, LECHE, SULFITOS y OTROS FRUTOS DE CÁSCARA	
ORIGEN	UE y fuera de la UA	
DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO	Recepción, almacenamiento de m.p. elaboración (tostado y fritura) mezclado, envasado y almacenamiento. Producto sometido a control por detector de metales	
PRESENTACIÓN	Bolsas de polipropileno termoselladas con peso neto de 1kg envasadas en atmósfera protectora. Cubo polipropileno con peso 2kg envasadas.	
ETIQUETADO	Etiqueta acorde con las especificaciones de las normativas vigentes: Reglamento (UE) 1169/2011	
SISTEMA DE LOTEADO	xxyzpp: xx es la semana del año, y es el día de la semana, zz es la última cifra del año en curso y pp es el código del producto	
OMG	Producto no genéticamente modificado de acuerdo a los Reglamentos (CE) nº1829/2003 y nº 1830/2003.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en lugar fresco y seco.	
CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN	Contenedor de vehículo preparado para tal fin. Sin mezclar con productos no alimentarios. Envase retirado del suelo	
DESTINO FINAL PREVISTO PARA EL PRODUCTO	Consumidor final. Consumo directo. Especial cuidado en el consumo por niños debido a su tamaño. Especial cuidado en el consumo por personas alérgicas a sus ingredientes y/o trazas de alérgenos declaradas.	
DURACIÓN DE VIDA DEL PRODUCTO	9 meses desde la fecha de envasado	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Olor	Variado
	Color	Variado, muy colorido
	Sabor y textura	Sabor intenso y variado
	Forma y aspecto	Variadas según aspecto
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS APLICABLES Y CONTAMINANTES	Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
	Aflatoxinas	B1 <2 µg/Kg B1+B2+G1+G2 < 4 µg/Kg
VALORES NUTRICIONALES	Valores medios por cada 100 g de producto	
Valor energético (kJ/kcal)	2693/652	
Grasas (g)	60	
De las cuales saturadas (g)	7.7	
Hidratos de carbono (g)	10.4	
De los cuales azúcares (g)	4.5	
Proteínas (g)	16.9	
Sal (g)	0.8	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	REV:08
		Fecha revisión: 25/09/2024
REVUELTAZO		Pag 2/2

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 (UE) 2023/915** DE LA COMISIÓN de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinado contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006
- **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..

REVISADO POR DEPARTAMENTO DE CALIDAD	APROBADO POR DEPARTAMENTO DE CALIDAD
---	---