



DEPARTAMENTO GESTIÓN DE CALIDAD

Rev: 08
Fecha: Enero 2018

FICHA TÉCNICA PRODUCTO ALIMENTARIOTOT SNACK S.L

| | | | |
|-------------------|-----------------------|--------------------------|------------|
| | | Código interno: * | 8906 |
| PRODUCTO: | KONOS 3 - D LA BOTIGA | FECHA: | 15/10/2019 |
| PROVEEDOR: | TOT SNACK S.L. | REV.: | |

| 1. DATOS DEL FABRICANTE | | |
|---|--|----------------------------|
| Razón Social: | TOT SNACK S.L. | |
| Domicilio social: | Calle Molí d 'en Planes 26 nave 1 Pol ind. Santiga | |
| Teléfono de contacto / fax: | 937185352 | |
| Correo electrónico: | totsnack@ tots snack.com | |
| Marcas comerciales: | TOT SNACK - LA BOTIGA - BESTIAL | |
| Domicilio planta de producción / planta envasado: | mismo | |
| Registro general sanitario (RGS): | 26,05013/B | |
| Persona de contacto de calidad: | Nombre y apellidos: | María José Fábregas Cuevas |
| | Teléfono: | 937185352 |
| | Correo electrónico: | maria@totsnack.com |
| Persona de contacto 24 h (casos de alerta alimentaria): | Nombre y apellidos: | Raúl González Alonso |
| | Teléfono 24h: | 667404024 |

| 2. DATOS DEL PRODUCTO | |
|---------------------------------|--|
| Denominación comercial: | CONOS 3 - D LA BOTIGA |
| Denominación legal: | Aperitivo base de maíz con aroma al gusto de bacon - queso |
| Categoría comercial / Variedad: | SNACKS |
| Origen: | ESPAÑA |
| Descripción del producto: | CONOS 3 - D AROMA sabor BACON - QUESO |

| 3. COMPOSICIÓN | |
|---|---|
| Listado de ingredientes (según aparecerá en etiqueta) | Harina de maíz , aceite de girasol alto contenido oleico, aroma sabor bacon - queso (suero de LECHE), potenciador del sabor (glutamato monosódico), colorante (E-160c), sal y gasificante (bicarbonato de sodio) |
| % de los ingredientes que forman el producto | Harina de maíz (64 %). Potenciador del sabor (0,41%) |

| 4. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS | | |
|---|----------|------------|
| Parámetro* | Objetivo | Tolerancia |
| Peso neto/contenido neto <input type="checkbox"/> Control contenido efectivo "e" | | |
| Peso neto escurrido | 105 grs | + -2 |
| Capacidad nominal (ml) | | |
| densidad aparente: grs/ litro | + - 110 | |
| humedad: | 4 % | + - 2 |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

* Añadir los parámetros de calidad según producto: pH, acidez, °brix, densidad, % cenizas, % humedad, calibre, tamaño, metales pesados, ...

| 5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | | | |
|--|------------------|-------------------------|---------------|
| Microorganismos | Límites internos | Límites según normativa | Método |
| <i>Aerobics mesófilos (microorganismos) a 30 °</i> | < 10 | <100.000 UFC/gr | PNT-702 CENAN |
| <i>Enterobacteriaceas</i> | < 10 / gr | <100 UFC/gr | PNT-713 CENAN |
| <i>Escherichia coli</i> | <10/gr | 0 UFC/gr | PNT-714 CENAN |
| <i>Staphylococcus aerus</i> | <10/ gr | <100 UFC/gr | PNT-710 CENAN |
| <i>Salmonella spp.</i> | Ausencia/ 25 gr | 0 UFC / 25 grs | PNT-709 CENAN |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia/ 25 gr | 0 UFC / 25 grs | PNT-711 CENAN |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Observaciones: | | | |
| | | | |

| 6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| Aspecto | FORMA CONOS EN TRES DIMENSIONES |
| Color | MARRON |
| Sabor | GUSTO MAIZ CON BACON - QUESO |
| Textura | CRUJIENTE |
| Olor / Aroma | BACON - QUESO |
| Impurezas / Cuerpos extraños | |

| 7. INFORMACIÓN NUTRICIONAL | | | |
|---|------|-------------|--|
| Valores medios por: | | Seleccionar | |
| Valor energético | kJ | 2122 | |
| | kcal | 508 | |
| Grasas (g) | | 28 | |
| <i>de las cuales, ácidos grasos saturados (g)</i> | | 3,6 | |
| Hidratos de carbono (g) | | 57 | |
| <i>de los cuales, azúcares (g)</i> | | 3,3 | |
| Fibra alimentaria (g) | | 3,5 | |
| Proteínas (g) | | 5,6 | |
| Sal (g) | | 1,8 | |
| Otros (vitaminas, minerales...) | | | |
| Porción (g/ml): | | 40 GRS | |
| Número de porciones / unidades por envase: | | 18 POR CAJA | |

| 8. CADUCIDAD | | | |
|---------------------------------|--|-----------------------------|--|
| Vida útil desde fabricación | | 5 meses | |
| Tipo de leyenda | | Fecha de consumo preferente | |
| Forma de indicación de la fecha | | DD/MM/AAAA | |
| Lugar de indicación | | Parte posterior bolsa | |

| 9. LOTE | | | |
|---|--|--|--|
| Formato / Composición del número del lote | | Dia juliano (151018) | |
| Lugar de indicación | | Parte posterior de la bolsa | |
| Tamaño de cada lote | | Fabricación exclusiva bajo pedido confirmado | |

| 10. PRESENTACIÓN Y ENVASADO | | | |
|--|--|----------------------------------|------------------------|
| Características y formato del envase de la unidad de venta al consumidor | Bolsa plástico polipropileno con tira metalizada marca cliente | | |
| Unidades / Agrupación | 18 unidades x caja / E.A.N. 13: 8413575900033/ DUN 14: | | |
| Agrupaciones / Palet | 54 cajas x palet | | |
| Punto verde (Ecoembes) | SI | Envasado en atmósfera protectora | no |
| Material del envase | Plástico | Seleccionar material 2 | Seleccionar material 3 |

| 11. INFORMACIÓN EN EL ETIQUETADO | |
|---|---|
| Condiciones de conservación | Conservar el lugar fresco y seco |
| Condiciones de conservación una vez abierto | preferentemente Consumir una vez abierta la bolsa |
| Modo de empleo | |
| Alegaciones nutricionales | |
| Otras informaciones relevantes | |

| 12. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS | | | |
|--|--------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Alérgeno | Presencia en el alimento | Presencia en la fábrica | Causas / procedencia |
| Leche y derivados, incluido la lactosa | SI | SI | aroma añadido producto una vez frito |
| Huevo y productos a base de huevo | NO | NO | |
| Cereales que contienen gluten (y/o variedades híbridas) | TRAZAS | SI | Posibles trazas maquinaria envasado |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | NO | NO | |
| Frutos de cáscara (Almendra, avellana, nuez, anacardo, pacana, brasil, pistacho, macadamia, derivados) | NO | NO | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO | NO | |
| Pescado y productos a base de pescado | NO | NO | |
| Soja y productos a base de soja | NO | NO | |
| Apio y productos derivados | NO | NO | |
| Mostaza y productos derivados | NO | NO | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | NO | NO | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como a SO ₂ | NO | NO | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | NO | NO | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | NO | NO | |

13. DECLARACIÓN DE ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

El presente producto alimentario suministrado a la empresa **TOT SNACK S.L**

NO CONTIENE, ni está compuesto, ni es producido a partir de productos u Organismos modificados genéticamente (OGM).

Por política de empresa **TOT SNACK S.L** tiene el compromiso de distribuir exclusivamente, productos de su marca propia exentos de Organismos Modificados Genéticamente (OMG).

14. INFORMACIÓN AECOC MEDIA

Es empresa usuaria de Aecoc Media SI

El producto esta introducido en Aecoc Media SI

Por política de empresa **TOT SNACK S.L tiene el compromiso de introducir en AECOC MEDIA los productos de su marca propia.*

15. NORMATIVA APLICABLE AL PRODUCTO

El producto realizado cumple con todo la legislación aplicable.

R. D. 126/1989 del 3 de Febrero, Reglamento 852/2004 del 29 de abril de 2004. R. D. 126/1989 del 3 de Febrero, R.D. 2073/2005 y modificaciones, R.D. 1881/2006 del 19 de Diciembre de 2006 y modificaciones. Reglamento 1169/2011 del 25 de Octubre de 2011.

16. OBSERVACIONES

APROBADO Y VALIDADO POR EL PROVEEDOR

Nombre y apellidos Raúl González Alonso

Cargo en la organización Gerente / Administrador

Fecha 15 Octubre 2019

Firma y Sello



tot
Snack
Potates i molt més

