

# FICHA TÉCNICA



APERITIVOS FLAPER, S.A.

CIRUELAS PASAS

SIN HUESO

	<b>FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN HUESO</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 6</b> <b>Página 2 de 11</b>
		<b>FCIRUELASINHUESO</b>

## **INDICE**

1) INFORMACIÓN GENERAL

2) LEGISLACIÓN APLICABLE

3) FORMULACIÓN

4) CONTROL DE CALIDAD

5) ETIQUETADO

6) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

8) ALÉRGENOS



**FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN  
HUESO**

**FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 6  
Página 3 de 11**

**FCIRUELASINHUESO**

**1) INFORMACION GENERAL**

**Denominación comercial:** CIRUELAS SIN HUESO.

**Denominación del alimento:** CIRUELAS PASAS SIN HUESO.

**ORIGEN:** Chile, Argentina, USA o Francia.

**PRESENTACIÓN/FORMATO:**

- BOTE 1 KG

**LUGAR DE ENVASADO Y DISTRIBUIDOR DE LAS CIRUELAS PASAS SIN HUESO:**

APERITIVOS FLAPER, S.A.  
C/ Acero,8 P.I. Miralcampo – C.P. 19200  
Azuqueca de Henares (GUADALAJARA)  
Nº RGSEAA: 26.07477/GU

**PROCESO TECNOLÓGICO**

Hidratación con agua a 85°C y adición de conservadores y aceite de girasol.

	<b>FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN HUESO</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 6</b> <b>Página 4 de 11</b>
		<b>FCIRUELASINHUESO</b>

## 2) LEGISLACIÓN APLICABLE

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 1881/ 2006 Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

RD 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

RD 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como sus posteriores modificaciones.

RD 930/1992, de 17 de julio, norma de propiedades nutritivas de los alimentos y modificaciones posteriores.

R.D. 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

RD 126/1989, de 3 de febrero por el que se aprueba la R.T.S. para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 1424/1983, de 27 de abril, R.T.S. para la obtención, circulación y venta de la sal y de las salmueras comestibles.

RD 1011/1981, de 10 de abril, R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos.

RD 308/1983, de 25 de enero, R.T.S. de aceites vegetales comestibles.

Orden de 26 de enero de 1989, norma de calidad para los aceites y grasas calentados.

	<b>FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN HUESO</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 6</b> <b>Página 5 de 11</b>
		<b>FCIRUELASINHUESO</b>

## 2) LEGISLACIÓN APLICABLE (continuación)

Reglamento (UE) N°10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) N°1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (UE) N° 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° 1924/2006 y (CE) n° 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° 608/2004 de la Comisión.

Reglamento (UE) N° 828/2014 de la Comisión, de 30 de junio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de la información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.



## FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN HUESO

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 6  
Página 6 de 11

FCIRUELASINHUESO

### 3) FORMULACIÓN

#### INGREDIENTES:

Ciruela pasa sin hueso, aceite de girasol y conservadores (E-200, E-202)  
Ingredientes para ciruelas calibre 20/30 en caja de 5kg: Ciruela pasa sin hueso y conservador E-202.

El formato en bolsa puede contener trazas de cacahuets, frutos de cáscara, sésamo, leche, derivados lácteos y de soja.

El formato en caja no contiene trazas.

El formato en bote puede contener trazas de cacahuets, frutos de cáscara, trigo, sésamo, leche, derivados lácteos y de soja.

#### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Aspecto general: fruta entera, limpia.
- Color: dorado suave en la pulpa y café oscuro a negro en la piel.
- Olor: característico
- Sabor: característico.
- Textura: tierno, aunque consistente.

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

- **CALIBRE:** 20/30, 30/40 y 40/50 piezas a la libra
- PH: 3,5-4,5
- CONSERVANTE E-200 (ÁCIDO ASCÓRBICO): 750-800 ppm  $\pm$  50
- AZÚCAR EN SECO: 60-66° Brix
- Podrido/Fermentado: Ausencia
- Enmohecimiento: Ausencia
- Daños graves: Ausencia
- Materia extraña: Ausencia
- Insectación: Ausencia

#### DECLARACIÓN DE NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE

1. 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.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.



## FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN HUESO

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 6  
Página 7 de 11

FCIRUELASINHUESO

### 4) CONTROL DE CALIDAD

- CONTROLES REALIZADOS
- Inspección a la recepción de la materia prima comprobando el número de lote, fecha de caducidad, estado de limpieza del embalaje y del vehículo.
- Inspección intermedia comprobando por medio del operario de envasado y de la verificadora el número de lote, fecha de caducidad, peso correcto, cierre de la bolsa y el correcto funcionamiento de los detectores de metales.
- Inspección final realizando el análisis del producto terminado (frito o tostado) en cuanto a parámetros físico-químicos y microbiológicos para comprobar el cumplimiento de la legislación de aplicación. Se recogen muestras aleatoriamente, de forma que a lo largo del año todos los productos hayan sido analizados.



FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN  
HUESO

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 6  
Página 8 de 11

FCIRUELASINHUESO

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS**

PARAMETRO	VALOR MAXIMO TOLERADO	METODO DE ANALISIS
Salmonella	AUSENCIA (/25g.)	AFNOR BRD 07/11-12/05
Microorganismos Aerobios Totales	<10.000 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/01-09-89
Mohos y Levaduras	<1000 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/13-07/14
Enterobacterias	≤10 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/06-09-97



FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN  
HUESO

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 6  
Página 9 de 11

FCIRUELASINHUESO

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Humedad y materias volátiles	≤ 35%	Desecación a 103°C
Dióxido de azufre	<10ppm	Volumetría
Ocratoxina A	<10 (ppb)	ELISA / HPLC

**ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES**

Valores medios aproximados por 100 gr de producto

VALOR ENERGETICO	kJ / kcal	933 / 221
GRASAS	g	0,7
de las cuales saturadas	g	0,1
HIDRATOS DE CARBONO	g	48,5
de los cuales azúcares	g	35,2
FIBRA ALIMENTARIA	g	6,5
PROTEINA BRUTA	g	1,8
SAL	g	0,02



## FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN HUESO

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 6  
Página 10 de 11

FCIRUELASINHUESO

### 5) ETIQUETADO

Si el producto viene en cajas de 5 kg la etiqueta contendrá los datos del proveedor.

Dentro de la etiqueta, deberán aparecer las siguientes características:

- Denominación comercial
- Denominación del alimento
- Ingredientes
- Alérgenos
- Origen
- Información nutricional
- Peso neto
- Código EAN
- Fecha de consumo preferente: el tiempo de vida útil del producto es de 365 días en formatos de bolsa y bote, el formato en caja de 5kg tiene una caducidad de 2 años.
- Lote de envasado, que irá especificado de la siguiente manera:  
Año / Semana / N° de día dentro de la semana (1-7)  
1 dígito 2 dígitos 1 dígito
- Condiciones de conservación
- Recomendaciones de uso

### 6) CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Almacenar en sitio fresco, seco y aislado del suelo y de focos de humedad.
- No exponer a la luz solar directa ni a temperaturas altas. Evitar focos de calor cercanos al almacenamiento del producto.
- La caducidad máxima es de 365 días en formatos de bolsa y bote, el formato en caja de 5kg tiene una caducidad de 2 años.
- El transporte se realizará mediante condiciones adecuadas para el producto.

### 7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

- Abrir y listo para el consumo.
- Se consume directamente y/o como uso en cocina, pastelería.
- Destinados al consumidor final tanto jóvenes como adultos y a distribuidores.

	<b>FICHA TÉCNICA DE CIRUELAS SIN HUESO</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 6</b> <b>Página 11 de 11</b>
		<b>FCIRUELASINHUESO</b>

### 8) Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones)

	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas (<20ppm)			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	
SOJA y productos a base de soja			X	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia			X	
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 10mg/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		