

ESPECIFICACION CALIDAD/ QUALITY SPECIFICATION



Producto :
Product:

ALMENDRA FRITA Y SALADA
ALMOND ROASTED AND SALTED

Formato/Format :
Marca/Brand :

BOLSA 30g/ BAG 30g
BORGES

Código: ES-LB-C/3.2275
Edición: 2
Fecha: 24/02/2016
Página: 1/3

DESCRIPCION/ DESCRIPTION

Almendra USA en grano sin piel, fritas y saladas / "USA" almonds without skin, roasted and salted.

DENOMINACION LEGAL PRODUCTO/ LEGAL DENOMINATION PRODUCT

Almendras fritas y saladas / Roasted and salted almonds

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Almendra sin piel, aceite vegetal de girasol y sal / Almonds without skin, vegetal sunflower oil and salt.

INFORMACION ALERGENA/ ALERGEN INFORMATION

Contiene almendra. Puede contener trazas de cacahuetes y otros frutos secos / Contains almond. May contain traces of peanuts and other nuts

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ORGANOLEPTICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
FORMA / SHAPE	Propia / Typical to kind	IT-LB-54
ASPECTO / APPEARANCE	Sano y uniforme de tamaño y color. Healthy & uniform.	IT-LB-54
COLOR EXTERIOR / EXTERNAL COLOUR	Dorado uniforme / Uniform golden	IT-LB-54
COLOR INTERIOR / INTERNAL COLOUR	Marfil / Ivory	IT-LB-54
OLOR / FLAVOUR	Fresco y propio / Fresh and typical to kind	IT-LB-54
SABOR / TASTE	Fresco y propio / Fresh and typical to kind	IT-LB-54
CONSISTENCIA GRANO / CONSISTENCY KERNEL	Firme y crujiente / Cracking	IT-LB-54
CALIBRE COUNT	VALOR VALUE	METODO METHOD
23/25 U/ONZA (en materia prima/ in raw material)	≤ 27 u/onza en Producto Acabado ≤ 27 u/once in Finished Product	IT-LB-55
CARACTERES MACROANALÍTICOS MACROANALYTICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
MITADES / HALVES (%)	≤ 15.0	IT-LB-77
TROZOS / PIECES (%)	≤ 5.0	IT-LB-77
DANADOS, ENFERMOS (%) / SICK DAMAGED KERNELS (%)	≤ 6.0	IT-LB-77
MANCHADOS, PODRIDOS/ SPOTTED, ROTTEN (%)	≤ 6.0	IT-LB-77
SOBRE ELABORADOS / OVER ELABORATED (%)	≤ 6.0	IT-LB-77
MAL PELADOS / KERNELS WITH SKIN (%)	≤ 1.5	IT-LB-77
CARACTERES HIGIENICOS HYGIENICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
MATERIAS EXTRAÑAS / FOREIGN MATERIAL (%)	Ausencia / Absence	IT-LB-77
INSECTACION MUERTA / DIED INSECTATION (%)	Ausencia / Absence	IT-LB-77
INSECTACION VIVA / LATENTE (%) / ALIVE / LATENT INSECTATION (%)	Ausencia / Absence	IT-LB-77
DAÑADO INSECTACION / INSECT DAMAGED (%)	≤ 0.5	IT-LB-77
CARACTERES FÍSICO-QUÍMICOS PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
SAL / SALT (%)	≤ 1.5	IT-LB-59
HUMEDAD / MOISTURE (%)	1.2-2.5	IT-LB-61
GRADO DE ACIDEZ (% en oleico) / FFA (% in oleic)	≤ 1.0	IT-LB-57
INDICE PEROXIDOS/ PEROXIDE VALUE (meq/Kg)	≤ 3.0	IT-LB-58
CARACTERES MICROBIOLÓGICOS MICROBIOLOGICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
RECuento TOTAL / PLATE COUNT (ufc/g)	≤ 5000	IT-LB-84
MOHOS Y LEVADURAS / MOLDS AND YEAST (ufc/g)	≤ 100	IT-LB-88
ENTEROBACTERIAS/ ENTEROBACTERIACEAE (ufc/g)	≤ 10	IT-LB-89
E. Coli / E. Coli (ufc/g)	Ausencia	IT-LB-87
Salmonela / Salmonella (ufc/25g)	Ausencia	IT-LB-90
Listeria monocytogenes (ufc/g)	≤ 100	IT-LB-152

Redactado por Administración de Calidad
Drafted by Quality Administration

(signature & date)

Aprobado por Responsable Calidad
Approved by Quality Manager

(signature & date)

ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION


Producto :
Product:

ALMENDRA FRITA Y SALADA
ALMOND ROASTED AND SALTED

Formato/Format :
Marca/Brand :

BOLSA 30g/ BAG 30g
BORGES

Código: ES-LB-C/3.2275
Edición: 2
Fecha: 24/02/2016
Página: 2/3

CARACTERISTICAS ENVASE Y ENVASADO
PACKAGING AND PACKAGE CHARACTERS

TIPO ENVASE / PACKAGE TYPE	Bolsa almohada/pillow bag
MATERIAL / MATERIAL	Poliéster Saranizado 13,5 micras + Polietileno lineal de baja densidad 50 micras
ENVASADO ATMOSFERA MODIFICADA / PACKED IN A PROTECTIVE ATMOSPHERE	Nitrógeno : Oxígeno residual (Método IT-LB-50) Residual Oxygen (Method IT-LB-50) ≤ 2.5%
DISPLAY	NO
ABREFACIL / "EASY OPENING"	NO/NO
ANCHO BOBINA/FILM WIDTH	165 mm
DISTANCIA CELULA /BAG LENGTH	140 mm
CODIFICACIONES ENVASE:/ CODIFICATION BAG - A IMPRIMIR DURANTE ENVASADO/ TO PRINT DURING PACKAGING Fecha consumo preferente/- Best before Lote fabricación/ fabrication lot Peso neto + "e"/net weight Código EAN 13/ code EAN13	SI (dd/mm/aa) SI 30g 8410148504612

CARACTERISTICAS ENCAJADO Y PALETIZADO
BOX AND PALLETIZATION CHARACTERS

UNIDADES / EMBALAJE /UNITS/BOX	25
EMBALAJE / PLANTA/ BOXES/LAYER	19
PLANTAS / PALET /LAYERS/PALLET	10
TIPO PALET/PALLET TYPE	EUROPALET 800x1200
TIPO EMBALAJE/BOX TYPE	V0201001 CAJA BORGES N1
A IMPRIMIR LATERAL CAJA	Almendra f/s 25 bl x 30 g CPAD DD/MM/AA LOTE 08410148504629
- Código DUN 14	
CODIFICACION PALET / PALLET CODIFICATION	Etiqueta EAN 128

Redactado por Administración de Calidad
Drafted by Quality Administration

(signature & date)

Aprobado por Responsable Calidad
Approved by Quality Manager

(signature & date)

ESPECIFICACION CALIDAD/ <i>QUALITY SPECIFICATION</i>			
	Producto :	ALMENDRA FRITA Y SALADA	Código: ES-LB-C/3.2275 Edición: 2 Fecha: 24/02/2016 Página: 3/3
	Product:	ALMOND ROASTED AND SALTED	
	Formato/Format :	BOLSA 30g/ BAG 30g	
	Marca/ Brand :	BORGES	

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / <i>STORAGE CONDITIONS</i>
Conservar en lugar fresco y seco. <i>To keep in a fresh and dry place</i> Condiciones de conservación recomendadas/ <i>Recommended storage conditions:</i> - Temperatura/ <i>Temperature:</i> 6-14 °C - Humedad relativa/ <i>relative moisture:</i> < 65%
FECHA CONSUMO PREFERENTE / <i>BEST BEFORE</i>
Fecha de consumo preferente/ <i>best before date</i> 12 meses/months
OGM / <i>GMO</i>
Producto no OGM conforme a las disposiciones comunitarias 1829/2003 y 1830/2003 /Product OGM free according to communitarian dispositions 1829/2003 and 1830/2003
CONTAMINANTES / <i>CONTAMINANTS</i>
- Aflatoxinas (B1 y B1+G1+B2+G2): Según Legislación Europea en vigor / <i>According to current European Union regulations</i> - Plomo, cadmio y otros contaminantes: Según Legislación Europea en vigor / <i>Lead, cadmium and other contaminants: According to current European Union regulations</i> - Pesticidas: Según Legislación Europea en vigor / <i>Pesticides: According to current European Union regulations</i>

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / <i>NUTRITIONAL INFORMATION</i>	Por 100 g
Valor energético/ <i>energy values</i>	2546 kJ/616 kcal
Grasas/ <i>Fats</i>	53 g
De las cuales/ <i>Of which:</i>	
- Saturadas/ <i>Saturated</i>	4.5 g
Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i>	4.8 g
De los cuales/ <i>Of which:</i>	
- Azúcares/ <i>sugars</i>	3.7 g
Fibra alimentaria/ <i>dietary fiber</i>	14 g
Proteínas/ <i>protein</i>	23 g
Sal/ <i>salt</i>	0.22 g

| Control de Cambio: Actualización de calibre, origen y nutricional

Redactado por Administración de Calidad <i>Drafted by Quality Administration</i>	 24/02/2016 <i>(signature & date)</i>
Aprobado por Responsable Calidad <i>Approved by Quality Manager</i>	 24/02/2016 <i>(signature & date)</i>

