

**ESPECIFICACION CALIDAD / QUALITY SPECIFICATION**



**Producto :**  
**Product:**  
**Formato/Format :**  
**Marca/Brand :**

**CACAHUETE REPELADO FRITO Y SALADO**  
**ROASTED AND SALTED BLANCHED PEANUT**  
  
**BOLSA 35g/ BAG 35g**  
**BORGES**

Código: ES-LB-C/3.2276  
Edición: 1  
Fecha: 18/12/2014  
Página: 1/3

**DESCRIPCION / DESCRIPTION**

Cacahuete en grano repelado frito y salado / *Blanched peanut roasted and salted.* Origen/Origin: USA.

**DENOMINACION LEGAL PRODUCTO / LEGAL DENOMINATION PRODUCT**

Cacahuetes fritos y salados / Roasted and salted peanuts

**INGREDIENTES / INGREDIENTS**

**Cacahuete** sin piel, aceite vegetal de girasol y sal / *Blanched peanut, vegetal sunflowers oil and salt.*

**INFORMACION ALERGENA / ALERGEN INFORMATION**

Contiene cacahuete. Puede Contener trazas de frutos secos / *Contains peanut. May contain traces of nuts*

<b>CARACTERES ORGANOLÉPTICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>METODO</b>
<i>ORGANOLEPTICAL CHARACTERS</i>	<i>VALUE</i>	<i>METHOD</i>
FORMA / <i>SHAPE</i>	Propia / <i>Typical to kind</i>	IT-LB-54
ASPECTO / <i>APPEARANCE</i>	Sano y uniforme de tamaño y color. / <i>Healthy and uniform</i>	IT-LB-54
COLOR EXTERIOR / <i>EXTERNAL COLOUR</i>	Dorado uniforme/uniform golden	IT-LB-54
COLOR INTERIOR / <i>INTERNAL COLOUR</i>	Marfil / <i>Ivory</i>	IT-LB-54
OLOR / <i>FLAVOUR</i>	Fresco y propio / <i>Fresh and typical to kind</i>	IT-LB-54
SABOR / <i>TASTE</i>	Fresco y propio / <i>Fresh and typical to kind</i>	IT-LB-54
CONSISTENCIA GRANO / <i>CONSISTENCY KERNEL</i>	Firme y crujiente / <i>Cracking</i>	IT-LB-54
<b>CALIBRE</b>	<b>VALOR</b>	<b>METODO</b>
<i>COUNT</i>	<i>VALUE</i>	<i>METHOD</i>
Unidades/onza	38/42 en materia prima/ <i>in raw material</i>	IT-LB-56
<b>CARACTERES MACROANALITICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>METODO</b>
<i>MACROANALYTICAL CHARACTERS</i>	<i>VALUE</i>	<i>METHOD</i>
MITADES / <i>HALVES (%)</i>	≤ 55.0	IT-LB-77
TROZOS / <i>PIECES (%)</i>	≤ 1.5	IT-LB-77
MAL PELADOS / <i>KERNELS WITH SKIN (%)</i>	≤ 2.0	IT-LB-77
MEZCLAS / <i>MIXES, OTHER VARIETY (%)</i>	≤ 2.5	IT-LB-77
DANADOS, ENFERMOS (%) / <i>SICK DAMAGED KERNELS (%)</i>	≤ 2.0	IT-LB-77
MANCHADOS / <i>SPOTTED (%)</i>	≤ 1.5	IT-LB-77
PODRIDOS, RANCIOS, ENMOHECIDOS (%) / <i>ROTTEN, RANCID AND MOLDY KERNELS (%)</i>	≤ 2.0	IT-LB-77
SOBRE ELABORADOS / <i>OVER ELABORATED (%)</i>	≤ 3.5	IT-LB-77
<b>CARACTERES HIGIENICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>METODO</b>
<i>HIGYENICAL CHARACTERS</i>	<i>VALUE</i>	<i>METHOD</i>
MATERIAS EXTRAÑAS / <i>FOREIGN MATERIAL (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
INSECTACION MUERTA / <i>DIED INSECTATION (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
INSECTACION VIVA / LATENTE (%) / <i>ALIVE / LATENT INSECTATION (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
DAÑADO INSECTACION / <i>INSECT DAMAGED (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
<b>CARACTERES FISICO-QUIMICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>METODO</b>
<i>PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS</i>	<i>VALUE</i>	<i>METHOD</i>
SAL / <i>SALT (%)</i>	0.9-2.1	IT-LB-59
HUMEDAD / <i>MOISTURE (%)</i>	1.2-2.2	IT-LB-61
GRADO DE ACIDEZ (% en oleico) / <i>FFA (% in oleic)</i>	≤ 0.5	IT-LB-57
INDICE PEROXIDOS / <i>PEROXIDE VALUE (meq/Kg)</i>	≤ 1.0	IT-LB-58
<b>CARACTERES MICROBIOLÓGICOS</b>	<b>VALOR</b>	<b>METODO</b>
<i>MICROBIOLOGICAL CHARACTERS</i>	<i>VALUE</i>	<i>METHOD</i>
RECuento TOTAL / <i>PLATE COUNT (ufc/g)</i>	≤ 5000	IT-LB-84
MOHOS Y LEVADURAS / <i>MOLDS AND YEAST (ufc/g)</i>	≤ 100	IT-LB-88
ENTEROBACTERIAS / <i>ENTEROBACTERIACEAE (ufc/g)</i>	≤ 10	IT-LB-89
<i>E. Coli / E. Coli (ufc/g)</i>	Ausencia	IT-LB-87
<i>Salmonela / Salmonella (ufc/25g)</i>	Ausencia	IT-LB-90
<i>Listeria monocytogenes (ufc/g)</i>	≤ 100	IT-LB-152

Redactado por Administración de Calidad  
Drafted by Quality Administration

(signature & date)  
18/12/2014

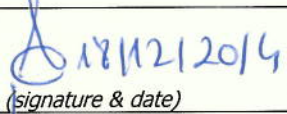
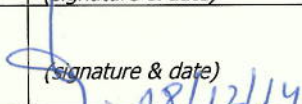
Aprobado por Responsable Calidad  
Approved by Quality Manager

(signature & date)  
18/12/14

**ESPECIFICACION CALIDAD/ QUALITY SPECIFICATION**

	<b>Producto :</b> <b>Product:</b> <b>Formato/Format :</b> <b>Marca/Brand :</b>	<b>CACAHUETE REPELADO FRITO Y SALADO</b> <b>ROASTED AND SALTED BLANCHED PEANUT</b>  <b>BOLSA 35g/ BAG 35g</b> <b>BORGES</b>	Código: ES-LB-C/3.2276 Edición: 1 Fecha: 18/12/2014 Página: 2/3
--	---	---	--

<b>CARACTERISTICAS ENVASE Y ENVASADO</b> <b>PACKAGING AND PACKAGE CHARACTERS</b>	
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
<b>CODIFICACIONES ENVASE:/ CODIFICATION BAG</b> - 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 35g 8410148504599
<b>CARACTERISTICAS ENCAJADO Y PALETIZADO</b> <b>BOX AND PALLETIZATION CHARACTERS</b>	
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	Cacahuete f/s  25 bl x 35 g CPAD DD/MM/AA LOTE 08410148504605
- Código DUN 14	Etiqueta EAN 128
CODIFICACION PALET / PALLET CODIFICATION	

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**

	<b>Producto :</b> <b>Product:</b>	<b>CACAHUETE REPELADO FRITO Y SALADO</b> <b>ROASTED AND SALTED BLANCHED PEANUT</b>	Código: ES-LB-C/3.2276 Edición: 1
	<b>Formato/Format :</b> <b>Marca/Brand :</b>	<b>BOLSA 35g/ BAG 35g</b> <b>BORGES</b>	Fecha: 18/12/2014 Página: 3/3

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / STORAGE CONDITIONS**

Conservar en lugar fresco y seco. *To keep in a fresh and dry place*  
 Condiciones de conservación recomendadas/ *Recommended storage conditions.*

- Temperatura/ *Temperature: 6-14 °C*
- Humedad relativa/ *relative moisture: < 65%*

**FECHA CONSUMO PREFERENTE / BEST BEFORE**

Fecha de consumo preferente/ *best before date*

- 12 meses/ *months*

**OGM / GMO**

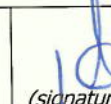

- Producto no OGM conforme a las disposiciones comunitarias 1829/2003 y 1830/2003 / *Product OGM free according to communitarian dispositions 1829/2003 and 1830/2003*

**CONTAMINANTES / CONTAMINANTS**

- Aflatoxinas (B1 y B1+G1+B2+G2): Según Legislación Europea en vigor / *According current European Union regulations*
- Plomo, cadmio y otros contaminantes: Según Legislación Europea en vigor / *Lead, cadmium and other contaminants: According current European Union regulations*
- Pesticidas: Según Legislación Europea en vigor / *Pesticidas: According current European Union regulations*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	Por 100 g
<b>Valor energético/ <i>energy values</i></b>	2648 kJ/639 kcal
<b>Grasas/ <i>Fats</i></b>	53 g
<b>De las cuales/ <i>Of which:</i></b>	
- <b>Saturadas/ <i>Saturated</i></b>	7.4 g
<b>Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i></b>	10 g
<b>De los cuales/ <i>Of which:</i></b>	
- <b>Azúcares/ <i>sugars</i></b>	5.7 g
<b>Fibra alimentaria/ <i>dietary fiber</i></b>	5.1 g
<b>Proteínas/ <i>protein</i></b>	28 g
<b>Sal/ <i>salt</i></b>	1.8 g

| Control de Cambio: Nueva edición (formato de 35g vending)

Redactado por Administración de Calidad <i>Drafted by Quality Administration</i>	 18/12/2014 (signature & date)
Aprobado por Responsable Calidad <i>Approved by Quality Manager</i>	 18/12/14 (signature & date)