TOSTADOS Y FRITOS S.A.
Polígono Industrial, C/Empresarios Parc.45-49
Apartado de Correos 169
Tfnos: 926620080 / 926620881 / 926620053
Fax: 926620053
13200, Manzanares (Ciudad Real)
RGSA: 26.02584/CR
www.tosfrit.es

FICHA DE PRODUCTO

FOR-GC-23 ED.6

ARTÍCULO	SPIDERS 70 GRS	
Código EAN Bolsa	8422114251864	
Código EAN Caja	18422114251861	
Descripción	Aperitivo de maíz aromatizado.	
Presentación	Caja expositora de 10 unidades de 70 g.	
Paletización	Europalet 80 x 120 de 96 cajas	
Materiales de envasado	Bolsa	290x290, Complejo 20 PPBio + 20 PPBio Metal
	Caja	An:280mmx L:245mmx Al:255mm, Cartón KNL3
Ingredientes	Harina de maíz, aceite de girasol alto oleico, aromas [azúcar, sal, potenciador de sabor (E621, E635), harina de arroz, cebolla deshidratada, ajo deshidratado, especias, tomate en polvo, acidulante (E330, E296), antiaglomerante (E551, E504 (ii)), aroma, extracto de levadura ahumada, aceite de girasol y edulcorante (E 951)], almidón, azúcar, gasificante (E500ii), sal y lima. **CONTIENE UNA FUENTE DE FENILALANINA.**	
Vida útil (días)	180	
Cantidad neta (g)	70	
Características organolépticas	Olor: Vegetales Color: Rojizo	Sabor: Mediterráneo Textura: Crujiente
Características microbiológicas	• Listeria Monocytogenes: <100 ufc/g	
Características fisicoquímicas	• Humedad:<4%	
Características químicas	• Ocratoxina A (a base de maíz): <3 µg/kg • Zearalenona (aperitivo de maíz): <100 µg/kg • Fumonisinas Suma (B1, B2) (a base de maíz): <800 µg/kg • Deoxinivalenol (aperitivos de cereales): <400 µg/kg	
Métodos de tratamiento	Fritura	
Valor Nutritivo	**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**	100 grs.
	VALOR ENERGÉTICO	2186 kJ 524 kcal
	GRASAS/ DE LAS CUALES SATURADAS	30 g 2.4 g
	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZUCARES	60 g 8.6 g

	FIBRA ALIMENTARIA	4 g
	PROTEÍNAS	4.6 g
	SAL	3 g

MATERIALES MODIFICADOS GENETICAMENTE:

Considerando los Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, y al Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a trazabilidad y etiquetado de los productos modificados genéticamente, TOSTADOS Y FRITOS S.A, certifica que ninguno de sus productos entra en el ámbito de aplicación del Reglamento 1829/2003, y si hubiera contaminación accidental de GMO, esta no supera lo establecido en los citados reglamentos, y en su caso dispone de un sistema de Identidad Preservada

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

Ingredientes catalogados como alérgenos según la Directiva CE 89/2003	Presente en formulación		Posible contaminación cruzada
	SI	NO	
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamur o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja		X	Puede contener trazas de soja.
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	Puede contener trazas de derivados lacteos
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia) y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO_2		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN			Conservar en un lugar fresco y seco. Se recomienda una vez abierto el envase, conservarlo cerrado y consumir en un plazo de 4 días.
USO PREVISTO			Producto listo para consumo directo.

TOSTADOS Y FRITOS S.A.
Polígono Industrial, C/Empresarios Parc.45-49
Apartado de Correos 169
Tfnos: 926620080 / 926620881 / 926620053
Fax: 926620053
13200, Manzanares (Ciudad Real)
RGSA: 26.02584/CR
www.tosfrit.es

FICHA DE PRODUCTO

FOR-GC-23 ED.6

POBLACIÓN DESTINO	Todo tipo de público en general, excepto los alérgicos a los componentes descritos.
NORMATIVA DE APLICACIÓN:	Reglamento (UE) nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos, y sus modificaciones. Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos de productos alimenticios, y sus modificaciones posteriores Reglamento (UE) 2023/915, de la comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus modificaciones posteriores y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006. Reglamento (CE) nº 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, y modificaciones posteriores. Real Decreto nº 1801/2008, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, y sus modificaciones posteriores. Reglamento nº 1333/2008 sobre aditivos alimentarios, y sus modificaciones posteriores.
FECHA: 06/05/2024 **Elaborado por:** **DIRECTORA DE CALIDAD**	**FECHA: 06/05/2024** **Revisado por:** **DIRECTOR DE PRODUCCIÓN**

***LOS ANÁLISIS SE REALIZARÁN ALTERNANDO POR LÍNEA DE PRODUCTO (Microbiológicos, químicos y físicos-químicos)**

**** DOCUMENTO SIN FIRMAR POR PROCESARSE INFORMÁTICAMENTE.**