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	KASKYS TEX-MEX 40 GRS	
Código EAN Bolsa	8422114791209	
Código EAN Caja	18422114791206	
Descripción	Aros de maíz fritos sabor Tex-Mex.	
Presentación	Caja expositora de 28 unidades de 40g.	
Paletización	Europalet 80 x 120 de 90 cajas	
Materiales de envasado	Bolsa	215x210, Complejo 20PPBio + 20PPBio metal
	Caja	340x135x380, Cartón JNL3
Ingredientes	Sémola de maíz, aceite de girasol alto oleico, harina de maíz integral pregelatinizada, aroma [maltodextrina, **lactosa (leche)** potenciadores de sabor (E621, E635), sal, cebolla deshidratada, especias, aromas naturales **(leche)**, tomate en polvo, azúcar, ajo en polvo, antiaglomerantes (E341, E551), **nata** en polvo, colorante (E160c), acidulante (E296), aceite de girasol y antioxidante (E392)], fécula de patata, almidón de patata modificado, almidón de maíz, sal, azúcar, gasificante (E 500ii) y acidulante (E 330).	
Vida útil (días)	180	
Cantidad neta (g)	40	
Características organolépticas	Olor: Queso Color: Rojizo	Sabor: Queso 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	1957 kJ 467 kcal
	GRASAS/ DE LAS CUALES SATURADAS	21 g 1.8 g
	HIDRATOS DE CARBONO DE LOS CUALES AZUCARES	67 g 4.3g

	FIBRA ALIMENTARIA	3.9 g
	PROTEÍNAS	3.8 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		El producto contiene leche y/o derivados lácteos entre sus ingredientes.
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: 04/10/2024 **Elaborado por:** **DIRECTORA DE CALIDAD**	**FECHA: 04/10/2024** **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.**