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.7

ARTÍCULO	APETINAS SAL 90G.	
Código EAN Bolsa	8422114581862	
Código EAN Caja	18422114581869	
Descripción	Producto de aperitivo frito con sabor a patata	
Presentación	Caja expositora de 10 unidades de 90g.	
Paletización	Europalet 80 x 120 de 64 cajas	
Materiales de envasado	Bolsa	405x305, Complejo 20 PPBio + 20 PPBio metal
	Caja	390x290x240, Cartón JNL3
Ingredientes	Fécula de patata, aceite refinado de girasol alto oleico, gránulos de patata, aromas [sustancias y preparaciones aromatizantes, maltodextrina, sal, potenciador de sabor (E621, E635), antiaglomerante (E551), aceite vegetal de coco, estabilizante (E414), antioxidante (E307, E304)], almidón de patata modificado, sal, emulgente (E471), acidulante (E330) y colorante (E150D).	
Vida útil (días)	180	
Cantidad neta (g)	90	
Características organolépticas	Olor: Patata Color: Blanco	Sabor: Patata 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 g
	VALOR ENERGÉTICO	1936 kJ 461 kcal
	GRASAS/ **DE LAS CUALES SATURADAS**	17.4 g 2.6 g
	HIDRATOS DE CARBONO **DE LOS CUALES AZUCARES**	73.6 g <0.5 g
	FIBRA ALIMENTARIA	1.9 g

	PROTEÍNAS	1.5 g
	SAL	1.88 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 leche y sus derivados
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.
USO PREVISTO			Producto listo para consumo directo.
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. Reglamento (CE) nº 1334/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos y sus modificaciones posteriores.
FECHA: 21/05/2026 **Elaborado por:** **DIRECTORA DE CALIDAD**	**FECHA: 21/05/2026** **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.**