



FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	
Razón Social	Fábrica de Patatas La Santamaría, S.L Paseo Santa María de la Cabeza Nº 47 28045 (Madrid) - España
Dirección fábrica	Fábrica de Patatas La Santamaría, S.L Avda. de los Yeseros Nº 43. Polígono Industrial Valmor 28343 (Valdemoro - Madrid) - España
Teléfono de contacto	+34 916 924 892
Contacto en caso de emergencia y gestión de crisis	▪ M^a Ángeles del Pozo Ruiz +34 650 169 545 calidad@productoslasantamaria.com ▪ Iván del Pozo Ruiz ivan.delpozo@productoslasantamaria.com
Contacto Calidad	M ^a Ángeles del Pozo Ruiz (Responsable Calidad) +34 650 169 545 calidad@productoslasantamaria.com
Contacto Administración	info@productoslasantamaria.com
Certificaciones	▪ BRCGS Food
Destino de la mercancía	Según cliente, se puede distribuir en: ▪ España ▪ UE ▪ Fuera de la UE ▪ USA



FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	
Denominación de venta	Ciruela sin hueso
Ingredientes	Ciruela pasa sin hueso (min 99,4%), aceite de girasol (max 0,5%), conservadores (E-200 y E-202)(<0,1%).
Origen (producto terminado)	Argentina.
OGMs	No contiene ni está compuesto por OGM, ni se ha producido a partir de sustancias OGM, ni contiene ingredientes producidos a partir de OGM
Irradiación	Producto no irradiado
Características organolépticas	Color exterior: De piel café oscuro a negro, de apariencia ligeramente brillante y arrugada. Color interior: Ámbar con destellos, marrones. Sabor: Típico de la fruta, dulce, aunque ligeramente ácido. Olor: Sin ningún olor extraño. Textura: Limpia, sana, madura, aunque consistente.
Población de destino	Población en general excepto alérgicos a alguno de los componentes (ver tabla alérgenos). Producto no apto para lactantes y no recomendado para niños menores de 3 años sin vigilancia de un adulto. Se recomienda llevar una dieta variada y vida saludable. Producto apto para veganos.
Uso esperado	Producto listo para consumir. Uso en cocina.
Vida útil	Fecha de consumo preferente: 12 meses
Indicación del Nº de Lote	Lote de origen, excepto cuando se requiera un formato de envase diferente en el que será, Lote: DDMMAARRNN (correspondiente al día de fabricación, referencia producto y nomenclatura origen producto)



FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

Condiciones de almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco, alejado de fuertes olores, fuentes de calor y fuentes de contaminación, aislado del suelo y protegido de la luz directa. Una vez abierto, mantener el envase bien cerrado
Condiciones de transporte	Transporte en vehículo cerrado, a Tª ambiente (opción de vehículo refrigerado según destino y época del año), en caja de camión limpia, envases aislados del suelo. Transporte exclusivo de alimentos.
Procesado del producto	La ciruela se recepcióna, envasado primario, marcado de fechas y lote, envasado secundario, almacenamiento y expedición.



FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

INFORMACIÓN ETIQUETADO	
Denominación de venta	Ciruela sin hueso.
Ingredientes	Ciruela pasa sin hueso, aceite de girasol, conservadores (E-200 y E-202).
Origen (producto terminado)	Argentina
Contenido neto	Peso neto: Según formato
Identificación de la empresa	Fábrica de Patatas La Santamaría, S.L Avda. de los Yeseros Nº 43. Polígono Industrial Valmor 28343 (Valdemoro - Madrid) - España
Marcado de fechas	Consumir preferentemente antes del fin de dd/mm/aa
Lote	Lote de origen, excepto cuando se requiera un formato de envase diferente en el que será, Lote: DDMMAARRNN (correspondiente al día de fabricación, referencia producto y nomenclatura origen producto)
Nº de Referencia producto	Según formato
Valor nutricional	Sí
Declaración de alérgenos	Sí
Código de barras	Sí
Otros logos	

Se puede anexar ejemplo de etiqueta a continuación:



FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

INFORMACIÓN ENVASADO					
Envase primario	Bolsa				
Material envase primario	Bolsa plástica: Polipropileno Tarrina: Polipropileno.				
Envase secundario opcional					
Envase secundario	Caja de cartón				
Envasado MAP	No				
Marcas	La Santamaría				
Formato (cantidad contenida en el envase primario x caja)	X	1kg x 10 ud			
Medidas de la caja	Alto cm x Ancho cm x Fondo cm				
Tipo de Pallet	- Europeo - Americano - CHEP				
Etiqueta caja	Sí				
Etiqueta pallet	No				
Código Barras EAN	Bolsa: SI		Caja: SI		Pallet: No



FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL (por 100g de producto)	
Energía	933 kj / 221 kcal
Grasas Totales	0,7 g
Grasas Saturadas	0,1 g
Hidratos de Carbono	48,5 g
Azúcares	35,2 g
Fibra Alimentaria	6,5 g
Proteínas	1,8 g
Sal	0,02 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
E. Coli (ufc/g)	< 1000 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria	< 100 ufc/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	
Huesos o trozos de hueso	Max. 0,8 %
Humedad	Max. 35 %
Conservadores (E-200 y E- 202)	Max. 1000 ppm
Cuerpos Extraños no metálicos	Ausencia
Cuerpos Extraños metálicos	PCC DM con límite crítico 2mm Fe, 2mm NFe y 2mm SS
Aflatoxinas totales	Max. 4 ppb
Aflatoxinas B1	Max.2 ppb
Residuos de Pesticidas	< LMR de cada materia activa autorizada según Reglamento UE 396/2005 y sucesivas modificaciones
Metales Pesados	Según Reglamento UE 1881/2006 de contaminantes y sus sucesivas modificaciones



FICHA TÉCNICA
CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
FORMATO: 1 kg, 10 kg		
ALÉRGENO (según Reglamento UE 1169/2011)	Contiene	Puede Contener Trazas
Cereales que contienen gluten y derivados	No	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No
Frutos de cáscara y derivados	No	No
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Sésamo y productos a base de sésamo	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10mg/kg	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No



FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS		
FORMATO: Tarrina 250 g, Bolsa 250 g, Cubo 1 kg, 5 kg		
ALÉRGENO (según Reglamento UE 1169/2011)	Contiene	Puede Contener Trazas
Cereales que contienen gluten y derivados	No	Si
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	No
Huevo y productos a base de huevo	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	Si
Soja y productos a base de soja	No	Si
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Si
Frutos de cáscara y derivados	No	Si
Apio y derivados	No	No
Mostaza y derivados	No	No
Sésamo y productos a base de sésamo	No	Si
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > 10mg/kg	No	Si
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No



FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

PRINCIPAL LEGISLACIÓN APLICABLE

Paquete Higiene UE: Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Mayo de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Seguridad Alimentaria: Reglamento (CE) 178/2002 de 28 de Enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, y posteriores modificaciones.

Criterios Microbiológicos: Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

Etiquetado y Declaración de Alérgenos: Reglamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de Octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Contaminantes: Reglamento (CE) 1831/2003, de 19 de Diciembre de 2003, de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, y sus sucesivas modificaciones.

Plaguicidas: Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de Febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, y sucesivas modificaciones.

Gluten: Reglamento (UE) 828/2014 de la Comisión, de 30 de Junio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de la información a consumidores sobre la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos.

Acrilamida: Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión, de 20 de Noviembre de 2017, por el que se establecen las medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

Patatas Fritas: RD 126/1989, de 3 de Febrero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sucesivas modificaciones.

En Fábrica de Patatas La Santamaría realizamos revisiones de legislación con frecuencia mensual, y actualizaciones en caso necesario, y consultamos información relacionada con Alertas RASFF y fraude, también con frecuencia mensual.



**FICHA TÉCNICA
CIRUELA SIN HUESO**

Ed. 26/05/2022
Cód. FT 05 / 01

FOTOGRAFÍAS DEL PRODUCTO





FICHA TÉCNICA CIRUELA SIN HUESO

Ed. 26/05/2022

Cód. FT 05 / 01

CONTROL DE CAMBIOS	
Fecha	Cambios realizados
26/05/2022	Revisión general
12/10/2022	Revision

En Valdemoro (Madrid) a 12 de Octubre de 2022

FABRICA DE PATATAS FRITAS
La Santa María S.L.
M. Ángeles del Pozo Ruiz
Pº de Santa Mªª de la Cabeza, 47
28045 - MADRID

Fdo.: M^a Ángeles del Pozo Ruiz
(Responsable de Calidad)

***NOTA:** Con el envío de la presente ficha de especificaciones de producto, cuando el cliente haga el primer pedido formal, se entenderá aceptada la ficha técnica y las condiciones que reúne el producto.