
	FICHA TÉCNICA	Fecha de creación del documento: 28/02/2021 Fecha de última modificación: 27/04/2021 Rev01 Fecha de última revisión: 27/04/2021 Página 1 de 5
	BIO CHIPS VEGETALES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	

1.- DATOS DE CONTACTO.

NOMBRE	APERITIVOS DE AÑAVIEJA S.A.	<i>*LA IMAGEN PUEDE NO COINCIDIR CON EL PRODUCTO FINAL</i> 
DIRECCIÓN	CTRA. DE AÑAVIEJA P.K. 0.300	
LOCALIDAD/PROVINCIA	42108 MURO (SORIA)	
TELÉFONO / FAX	+34 976 190080 / + 34 976 190081	
E-MAIL	administracion@anavieja.com	
CIF	A42146399	
TEL. DE CONTACTO 24 H	+34 633 651 386	
PERSONA CONTACTO/CARGO	Daniel Zamora – Responsable Comercial	
CALIDAD	Javier Sánchez – calidad@anavieja.com	

2.- DATOS DE ETIQUETADO DEL PRODUCTO.

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO	CHIPS VEGETALES FRITOS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	
CÓDIGO EAN BOLSA	8437000299721	
INGREDIENTES* *Procedente de agricultura ecológica	Hortalizas en proporción variable (boniato*, chirivía*, remolacha*, zanahoria*), Aceite de oliva virgen extra*(35%), sal marina.	
DECLARACIÓN DE ALERGENOS	LIBRE DE ALÉRGENOS	
DECLARACIONES OBLIGATORIAS.	ENVASADO EN ATMÓSFERA PROTECTORA	
ENVASADO PRIMARIO	FILM LAMINADO (PET+PET-METAL+LDPE)	
ORIGEN	España/UE	
CONSEJOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO	
FORMATO	Bolsas de 80g	
MARCADO DE LOTE	WWDD IJZZ (siendo WW la semana correlativa del año, DD el día de la semana que corresponda en el calendario, "I" la letra inicial del día de la semana, "J" corresponde al primer lote(M) y (T, J y F) para el cambio de lote en materia primas, y ZZ son las letras que corresponden a los envasadores). Ej.- lunes 8 de noviembre de 2020 – Lote: 4508 (semana 45 día 8) LMVO (lunes, lote inicial, Violeta, Sorina)	
VIDA ÚTIL	270 días	
CADUCIDAD	Consumir preferentemente antes del: DD-MM-YY(Día-Mes-Año) Ejemplo: 8 Noviembre 2021: 08-10-21	
CIF.	A42146399	
RSI.	26.05479/SO	

	FICHA TÉCNICA	Fecha de creación del documento: 28/02/2021 Fecha de última modificación: 27/04/2021 Rev01
	BIO CHIPS VEGETALES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Fecha de última revisión: 27/04/2021 Página 2 de 5

3.- OGM.


¿Presenta algún ingrediente producido a partir de OGM?	NO
---	----

4.- USO PREVISTO DE LOS PRODUCTOS Y SECTOR DE POBLACIÓN A LA QUE SE DIRIGE

Los chips vegetales ecológicos fritos en aceite de oliva virgen extra pueden consumirse directamente sin ningún tratamiento previo a su ingestión, por todo tipo de población.

5.- ALÉRGENOS

	Presencia	
	SI	No
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados		NO
Crustáceos y derivados		NO
Huevos y derivados		NO
Pescado y derivados		NO
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		NO
Soja y productos a base de soja		NO
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh.</i>) <i>K. Koch</i>], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados		NO
Apio y productos derivados		NO
Mostaza y productos derivados		NO
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		NO
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total		NO
Altramuces y productos a base de altramuces		NO
Moluscos y derivados		NO

	FICHA TÉCNICA	Fecha de creación del documento: 28/02/2021 Fecha de última modificación: 27/04/2021 Rev01 Fecha de última revisión: 27/04/2021 Página 3 de 5
	BIO CHIPS VEGETALES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	

6.- ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO TERMINADO.


ESPECIFICACIONES FÍSICO – QUÍMICAS		ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	VALOR NORMAL/ TOLERANCIA	MICROORGANISMO	VALOR NORMAL/ TOLERANCIA
<i>Cadmio</i>	≤ 0.05 mg/Kg	<i>Listeria monocytogenes</i>	<100 ufc/g
<i>Plomo</i>	≤ 0.1 mg/Kg		
<i>Mercurio</i>	≤ 0.01 mg/Kg		
<i>Perclorato</i>	≤ 10 mg/Kg		

❖ **CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES TIPO por 100 gramos de producto:**

VALOR ENERGÉTICO	517 kcal / 2163 KJ
GRASAS	35 g
De las cuales: SATURADAS	3.7 g
HIDRATOS DE CARBONO	38 g
De los cuales: AZÚCARES	27 g
FIBRA	14 g
PROTEÍNAS	6.1 g
SAL	1.2 g
Otras consideraciones:	Ausencia. Aptas para celíacos
GLUTEN	

❖ **CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:**

	BREVE DESCRIPCION
	Chips vegetales ecológicos fritos en aceite de oliva virgen extra
ASPECTO	Apariencia uniforme y lisa, artesanal, fina y rizada
COLOR	Mezcla de colores con toques brillantes.
TEXTURA	Crujiente al paladar
OLOR	Aroma agradable, suave a aceite de oliva y mezcla de hortalizas.
SABOR	Ligeramente sabrosa, sin amargor, sensación untuosa y agradable en boca, con remanente de la hortaliza consumida.

	FICHA TÉCNICA	Fecha de creación del documento: 28/02/2021 Fecha de última modificación: 27/04/2021 Rev01
	BIO CHIPS VEGETALES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	Fecha de última revisión: 27/04/2021 Página 4 de 5

7.- MÉTODO DE TRATAMIENTO

Tratamiento	Chirivía y zanahoria	Boniato y remolacha
Pelado mecánico	-	X
Repaso manual	X	X
Pretratamiento	X	-
Troceado	X	X
Fritura + sal	X	X
Envasado vertical	X	X

8.- DATOS LOGÍSTICOS

REQUERIMIENTOS NECESARIOS	No precisa refrigeración
NÚMERO DE BOLSAS POR CAJA	12 bolsas
NÚMERO DE CAJAS POR PALET	64 cajas
MATERIALES DE LA BOLSA	PET.12 + PET.METALIZADO.12 + LDPE.25
MEDIDAS DE LA BOLSA (PUEDE HABER VARIACIONES DE 10 mm)	ANCHO: 177 mm ALTO: 251 mm PROFUNDO: 91 mm
MEDIDAS DE LA CAJA (PUEDE HABER VARIACIONES DE 10 mm)	ALTO: 232 mm ANCHO: 302 mm LARGO: 397 mm
	PESO NETO: 0.96 kg PESO BRUTO: 1.34 kg

9.- LEGISLACIÓN QUE APLICA

Conforme a las siguientes normativas y sus posteriores modificaciones



FICHA TÉCNICA

BIO CHIPS VEGETALES EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Fecha de creación del documento: 28/02/2021

Fecha de última modificación: 27/04/2021

Rev01

Fecha de última revisión: 27/04/2021

Página 5 de 5

CONTAMINANTES	Reglamento 1881/2006 de 19 de Diciembre por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. REGLAMENTO (UE) 2018/73 DE LA COMISIÓN de 16 de enero de 2018 por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a los límites máximos de residuos de compuestos de mercurio en determinados productos. REGLAMENTO (CE) NO 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 que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.
TÉCNICO SANITARIA	Reglamento 2073/2005 relativo a criterios microbiológicos
CANTIDADES NOMINALES	Real Decreto 1801/2008 normas relativas a cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.
INFORMACIÓN ALIMENTARIA	Reglamento 1169/2011 del parlamento europeo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
OGM	Reglamento 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. Reglamento 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de septiembre de 2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de OGM y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.
ECOLÓGICO	Reglamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo y del Consejo de 30 de mayo de 2018 sobre producción ecológica y etiquetado de los productos ecológicos.

Los productos se comercializarán conforme a las especificaciones detalladas en esta ficha técnica, salvo indicación expresa del cliente. En ausencia de otras indicaciones, en 15 días, se entiende que la ficha técnica queda aprobada.