



FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 5  
Página 1 de 11


FMACADAMIAFRITA

# FICHA TÉCNICA



APERITIVOS FLAPER, S.A.

MACADAMIA FRITA

	FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA	FECHA 26/12/2019 EDICIÓN 5 Página 2 de 11
		FMACADAMIAFRITA

## INDICE

1) INFORMACION GENERAL

2) LEGISLACIÓN APLICABLE

3) FORMULACION


4) CONTROL DE CALIDAD

5) ETIQUETADO

6) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

8) ALÉRGENOS

	<b>FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 5</b> <b>Página 3 de 11</b>
		<b>FMACADAMIAFRITA</b>

## 1) INFORMACION GENERAL

**Denominación comercial y del alimento:** NUEZ MACADAMIA FRITA

Producto obtenido a partir de la nuez de un árbol llamado macadamia, descascarado y posteriormente frito en aceite de girasol. De origen Australia, es un fruto seco rico en grasas insaturadas, cuya presencia en la dieta contribuyen a disminuir los niveles de colesterol sanguíneo y a hacer la sangre más fluida disminuyendo así el riesgo de arteriosclerosis y trombosis.

**Origen:** Sudáfrica.


**CATEGORIA COMERCIAL:** FRUTO SECO

**PRESENTACIÓN/FORMATO:**

- BOLSA 1 KILO

**LUGAR DE ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUIDOR DE MACADAMIA FRITA:**

APERITIVOS FLAPER, S.A.  
C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo – C.P. 19200  
Azuqueca de Henares (GUADALAJARA)  
NºRGSEAA:: 26.07477/GU

	<b>FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 5</b> <b>Página 4 de 11</b>
		<b>FMACADAMIAFRITA</b>

## 2) LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 1881/ 2006 Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

RD 140/2003 de 7 de Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

RD 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como sus posteriores modificaciones.

RD 930/1992, de 17 de julio, norma de propiedades nutritivas de los alimentos y modificaciones posteriores.

R.D. 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.


RD 126/1989, de 3 de febrero por el que se aprueba la R.T.S. para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 1424/1983, de 27 de abril, R.T.S. para la obtención, circulación y venta de la sal y de las salmueras comestibles.

RD 1011/1981, de 10 de abril, R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos.

RD 308/1983, de 25 de enero, R.T.S. de aceites vegetales comestibles.

Orden de 26 de enero de 1989, norma de calidad para los aceites y grasas calentados.

	<b>FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 5</b> <b>Página 5 de 11</b>
		<b>FMACADAMIAFRITA</b>


## **2) LEGISLACIÓN APLICABLE (continuación)**

Reglamento (UE) N°10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) N°1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión.

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

	<b>FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 5</b> <b>Página 6 de 11</b>
		<b>FMACADAMIAFRITA</b>

### 3) FORMULACION

#### INGREDIENTES:

**Nuez de macadamia** pelada, aceite de girasol, sal y extractos naturales de plantas.

Los formatos en bolsa pueden contener trazas de cacahuetes, frutos de cáscara, sésamo, leche, derivados lácteos y de soja.

#### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FRITO:

##### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

FORMA: REDONDEADA.

COLOR: MARRÓN CLARO.


OLOR: TÍPICO, SIN OLORES EXTRAÑOS.

SABOR: AGRADABLE, CARACTERÍSTICO DE LA NUEZ DE MACADAMIA. SIN SABORES EXTRAÑOS.

..TEXTURA: FIRME Y CRUJIENTE.

#### DECLARACIÓN DE NO MODIFICADO GENÉTICAMENTE

1. El producto no entra dentro del ámbito de aplicación de los Reglamentos (CE) 1829/2003 (alimentos y piensos OMG) y (CE) 1830/2003. Es decir, no contiene ni está compuesto por OMG, ni se ha producido a partir de OMG ni contiene ingredientes producidos a partir de OMG. Por tanto, no está sujeto a los requisitos específicos en materia de etiquetado establecidos en el citado reglamento.
2. Si hubiera una contaminación accidental de OMG, esta no superaría los umbrales establecidos en dicho reglamento.

	FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA	FECHA 26/12/2019 EDICIÓN 5 Página 7 de 11
		FMACADAMIAFRITA

#### 4) CONTROL DE CALIDAD

- CONTROLES REALIZADOS
- Inspección a la recepción de la materia prima comprobando el número de lote, fecha de caducidad, estado de limpieza del embalaje y del vehículo.
- Inspección intermedia comprobando por medio del operario de envasado y de la verificadora el número de lote, fecha de caducidad, peso correcto, cierre de la bolsa y el correcto funcionamiento de los detectores de metales.
- Inspección final realizando el análisis del producto terminado en cuanto a parámetros físico-químicos y microbiológicos para comprobar el cumplimiento de la legislación de aplicación. Se recogen muestras aleatoriamente, de forma que a lo largo del año todos los productos hayan sido analizados.

**FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA**FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 5  
Página 8 de 11

FMACADAMIAFRITA

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS**

<b>PARAMETRO</b>	<b>VALOR MAXIMO TOLERADO</b>	<b>METODO DE ANALISIS</b>
Enterococos	≤100 (ufc/g.)	Met. Interno (ISO 7218)
Salmonella	AUSENCIA (/25g.)	AFNOR BRD 07/11-12/05
Estafilococos coagulasa positivos	<10E2 (/g.)	Met. Interno (ISO 6888-1)
Enterobacterias	<10 E3 (/g.)	AFNOR 3M 01/06-09-97
Microorganismos aerobios totales	<10E5 (/g.)	AFNOR 3M 01/01-09-89
Mohos y Levaduras	<500 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/13-07/14
E. Coli	<10 (ufc/g.)	AFNOR 3M 01/08-06/01
Listeria monocytogenes	<100 (ufc/g.)	AFNOR BRD 07/04-09/98





**FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA**

**FECHA 26/12/2019**  
**EDICIÓN 5**  
**Página 9 de 11**

**FMACADAMIAFRITA**

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**


<b>PARÁMETRO</b>	<b>TOLERANCIA</b>	<b>METODO DE ANALISIS</b>
Humedad y materias volátiles	≤5 (%)	Desecación a 105°C
Índice de peróxidos	≤25(meqO <sub>2</sub> /Kg)	Volumetría
Índice de acidez	≤2(% en ac.oleico)	Volumetría
Aflatoxinas B1	<2(ppb)	Elisa
Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	<4 (ppb)	Elisa
Melamina	< 2,5mg/kg	Extracción metalónica LC/MS/MS con ESI+ y ESI-

**ESPECIFICACIONES ANALITICAS NUTRICIONALES**

**VALORES MEDIOS PARA 100 GRAMOS**

VALOR ENERGETICO	kJ / kcal	3193 / 775
GRASAS	GR	78,2
de las cuales saturadas	GR	27.6
HIDRATOS DE CARBONO	GR	8,6
de los cuales azúcares	GR	2,4
FIBRA ALIMENTARIA	GR	3.3
PROTEINA BRUTA	GR	7,5
SAL	GR	1



	<b>FICHA TÉCNICA DE MACADAMIA FRITA</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 5</b> <b>Página 11 de 11</b>
		<b>FMACADAMIAFRITA</b>

### 8) Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones)

	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas (<20ppm)		X		
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X		
PESCADO y productos a base de pescado		X		
HUEVOS y productos a base de huevo		X		
CACAHUETE y productos a base de cacahuete			X	
SOJA y productos a base de soja			X	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia	X			<b>NUECES MACADAMIA.</b>
APIO y productos derivados		X		
MOSTAZA y productos derivados		X		
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		X		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		