1. DESCRIPTION

COCKTAIL SANS COQUE 5XB.1K



Codage	Codage EAN
541029	**8410564011268**

Description du produit:

Mélange d'arachides (36%), maïs (maïs barbecue 28% et maïs géant 5%), produits apéritifs (saveur fromage 6,5% et saveur barbecue 6,5%), fèves (10%) et pois chiches (8%).

Déclaration des ingrédients:

ARACHIDES frites et salées (ARACHIDES, huile de tournesol raffinée, sel), maïs frit arôme barbecue [maïs, huile de tournesol raffiné, arôme barbecue [sel, maltodextrine, arômes naturels, exhausteurs de goût (E 621, E 635), arômes, maltodextrine fumé, sel fumé, protéine de pois, correcteur d'acidité (E 330)]], fèves frites et salées (fèves, huile de tournesol raffinée, sel), pois chiches grillés et salés (pois chiches, sel), produit d'apéritif frit saveur fromage [maïs, huile de tournesol raffiné, sel, arôme, colorants (E 160c, E 160b(ii)), acidifiant (E 330)], produit apéritif frit saveur barbecue [maïs, huile de tournesol raffiné, arôme barbecue [maltodextrine, arôme et arômes naturels, sel, sel fumé, maltodextrine fumé, acidifiant (E 330)]], maïs géant frit et salé (maïs, huile de tournesol raffinée, sel). Peut contenir LAIT,SOJA,FRUITS À COQUE,SULFITES.

2. CONDITIONS TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES:

Humidité:	**Maximum 4 %**	Dommages par insectes:	**Maximum 0.5 %**
Sel:	**Maximum 2.5 %**	Morceaux et moitiés	**Maximum 15 %**
Défectueuses:	**Maximum 6 %**	Matières étrangères non végétales	**Maximum 0.1 %**

CARACTÉRISTISQUES ORGANOLEPTIQUES:

Aspect:	Caractéristique des produits intégrants.
Goût:	Agréable et caractéristique du produit.
Odeur:	Aucun signe de rancissement ou des odeurs étranges.
Couleur:	Caractéristique des produits intégrants.
Texture:	Caractéristique du produit, croquante.

CARACTÉRISTIQUES HYGIÉNIQUES:

Pourriture	**Maximum 0.5 %**
Moisissure:	**Absence**

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES/CONTAMINANTS CHIMIQUES:

Listeria: **<=1x10^2 ufc/g**

Mycotoxines: valeurs dans les limites fixées par la loi -> Règlement (UE) 2023/915 et ses modifications ultérieures

Absence de parasites et d'impuretés étangères au produit.

Les vérifications son réalisées selon le Plan d'Echantillonnage FRIT RAVICH S.L.

Edité par:	Révisé par:	Approuvé par:
Técnico/a de Calidad	Técnico/a de Calidad	Director/a de Calidad
Date: 22/06/2026	Date: 22/06/2026	Date: 22/06/2026

'La date de révision de ce document n'est pas mise à jour s'il n'y a pas de changement par rapport à la version précédente. Les données reflétées sont vérifiées conformément à notre Plan d'Homologation du Fournisseur.'

3. EMBALLAGE

COMPOSITION:

Complexe formé par:	**Film flexible thermoscellable**
Impression:	Selon le design actuel (modèle F. R.)

DIMENSIONS:

Dimensions logistiques (largeur x longueur x hauteur): **38 x 25 x16 cm**

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES ET HYGIÉNIQUES:

Contenu net:	**1000 G** (Tolérances selon la législation en vigueur)
Etanchéité:	Les emballages ne présenteront pas pores ou failles dans la soudure.
Oxygène résiduel après emballage:	**Maximum 7%**

CODIFICATION/DURABILITÉ:

Consommation préférentielle après la date de fabrication:	**240 jours** (dans l´emballage original et en conditions de conservation préférentielles)
Expression:	Jour/Mois/Année (6 digits)
Impression:	Encre de transfert thermique de couleur noir.
Situation:	Selon indication correspondante
Lot de fabrication:	Indiqué à continuation de la date de consommation préférentielle. (Codification interne FRIT RAVICH)

4. STOCKAGE, TRANSPORT ET DISTRIBUTION :

4.1 À conserver dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Après ouverture, maintenir l'emballage fermé dans des conditions fraîches et sèches.

4.2 Les entrepôts et les moyens de transport doivent être maintenus propres, secs et exempts d'odeurs étrangères, en respectant à tout moment les normes de sécurité et de qualité alimentaire.

5. INFORMATION NUTRITIONNELLE (sur 100 g de produit)

Valeur énergétique (kJ; kcal):	**2154 ; 516**
Graisses (g):	**29**
Saturées (g):	**4.8**
Glucides (g):	**43**
Sucres (g):	**3.3**
Fibre (g):	**6.8**
Protéines (g):	**17**
Sel (g):	**1.3**

6. UTILISATION DU PRODUIT / MODE D' EMPLOI

Le produit est immédiatement préparé pour être utilisé selon les nécessités du client.

'La date de révision de ce document n'est pas mise à jour s'il n'y a pas de changement par rapport à la version précédente. Les données reflétées sont vérifiées conformément à notre Plan d'Homologation du Fournisseur.'

7._INFORMATION DES ALLERGÈNES

Ingrédients et d'autres substances qui peuvent provoquer l'intolérance et / ou les allergies alimentaires conformément à le Règlement (UE) Nº 1169/2011 et ses modifications ultérieures.

Aliment	Ingrédient	Trace	Aliment	Ingrédient	Trace	Aliment	Ingrédient	Trace
LAIT et ses dérivés (dont le LACTOSE)	NON	OUI	Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON	OEUFS et produits à base d'OEUFS	NON	NON
POISSON et produits à base de POISSON	NON	NON	ARACHIDES et produits à base d'ARACHIDES	OUI	NON	SOJA et produits à base de SOJA	NON	OUI
FRUITS À COQUE, a savoir: AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX de cajou, NOIX DE BRÉSIL, NOIX PECAN, PISTACHES, NOIX de MACADAMIA et produits à base de ces fruits	NON	OUI	Graines de SÉSAME et produits a base de graines de SÉSAME	NON	NON	CÉLERI et des produits à base de CÉLERI	NON	NON
ANHYDRIDE SULFUREUX et SULFITES en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l exprimées en SO2	NON	OUI	MOUTARDE et produits à base de MOUTARDE	NON	NON	MOLLUSQUES et produits à base de MOLLUSQUES	NON	NON
LUPIN et produits à base de LUPINS	NON	NON	Céréales contenant du GLUTEN (à savoir, BLÉ, ORGE, AVOINE, ÉPEAUTRE, KAMUT ou leurs souches hybridées) et produits a base de ces céréales	NON	NON			

Céréales contenant du gluten: Trace 'OUI' signifie gluten >20 ppm
Dioxyde de soufre et sulfites: Trace 'OUI' signifie >10ppm

8. ORGANISMES MODIFIÉS GÉNÉTIQUEMENT (OMG)

* Ne contient pas de maïs ou de soja, ou de tout autre Organismes Génétiquement Modifiés ou dérivés de ces matières.
* N'ont pas été produits à partir d'OGM ou dérivés d'OGM.
* Que la contamination accidentelle par des OGM qui peuvent exister ne dépassent pas le valeur de 0,9% fixé par le règlement 1829/03 et ses modifications ultérieures.

9. INFORMATION UNE RADIATION IONISANTE

Le produit n'a pas été traitée ou contiennent des ingrédients traités par rayonnement ionisant afin conformer à la DIRECTIVE 1999/2/CE et avec le DÉCRET ROYAL 348/2001, et ses modifications ultérieures.

10. LÉGISLATION APPLICABLE

- RÈGLEMENT (UE) Nº 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 Octobre 2011 sur l'information aliments pour les consummateurs, et ses modifications ultérieures.

- DÉCRET ROYAL 1808/1991, du 13 décembre, qui réglemente les mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient un produit alimentaire et ses modifications ultérieures.
- RÈGLEMENT (CE) Nº 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, et ses modifications ultérieures.
- RÈGLEMENT (CE) NO 396/2005, du 23 février 2005, concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale, et modif. ultérieures.
- RÈGLEMENT (UE) 2023/915 DE LA COMMISSION du 25 avril 2023 concernant les limites maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006, et ses modifications ultérieures.
- Les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments doivent être conformes aux exigences du RÈGLEMENT (UE) 2025/40, le RÈGLEMENT (CE) 1935/2004, le RÈGLEMENT (UE) 2023/2006 et le RÈGLEMENT (UE) 10/2011 (pour les matériaux et objets plastiques) et ses modifications ultérieures.
- RÈGLEMENT (CE) No 1829/2003 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, et
- DIRECTIVE 1999/2/CE DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation, et ses modifications ultérieures.
- DÉCRET ROYAL 348/2001, du 4 Avril, qui réglemente la préparation, la commercialisation et l' importation des aliments et des ingrédients alimentaires traités par rayonnements ionisants et ses modifications ultérieures.
- DÉCRET ROYAL 1801/2008, du 3 novembre, qui établit les règles relatives aux quantités nominales des produits emballés et au contrôle de leur contenu effectif et ses modifications ultérieures.
- RÈGLEMENT (CE) Nº 1924/2006 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL, du 20 décembre 2006, relatif aux allégations nutritionnelles et de santé sur les denrées alimentaires et ses modif. ultérieures.
- RÈGLEMENT (CE) N o 1333/2008 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires, et ses modifications ultérieures. (Le cas échéant)
- Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans les denrées alimentaires et ses modif. ultérieures. (Le cas échéant)
- Décret royal 773/2023, du 3 octobre, qui réglemente les aides technologiques utilisées dans les processus de production et d'obtention des aliments et ses modifications ultérieures. (Le cas échéant)
- Décret Royal 351/2025, du 30 avril, qui approuve la norme de qualité pour les huiles végétales comestibles et ses modifications ultérieures. (Le cas échéant)

'La date de révision de ce document n'est pas mise à jour s'il n'y a pas de changement par rapport à la version précédente. Les données reflétées sont vérifiées conformément à notre Plan d'Homologation du Fournisseur.'