

	FICHA TÉCNICA DE VEGECHIP MIX	FECHA 02/01/24 EDICIÓN 2 Página 1 de 2
		F-VEGECHIP MIX

DENOMINACIÓN COMERCIAL: VEGECHIP MIX DENOMINACIÓN LEGAL: Mezcla de hortalizas y tubérculos fritos en aceite de oliva. Producto frito en sartén. CATEGORÍA COMERCIAL: Snack.		INGREDIENTES: Hortalizas y tubérculos en proporciones variables (yuca, boniato, zanahoria, remolacha) 68%, aceite de oliva (31%) *, sal y aromas naturales. No contiene alérgenos. *Se añadirá el % de aceite de oliva en los productos cuyo etiquetado destaque la presencia de este ingrediente. ORIGEN: UE / Fuera de la UE.	
MODO DE ENVASADO/ PRESENTACIÓN FORMATO:		LUGAR DE ELABORACIÓN, ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN:	
BOLSA 70G. 10bl x 70g (DOYPACK) CAJA 1KG CAJA 2.5KG BOTE 100G	BOTE 350G BOTE 500G BOTE 600G	APERITIVOS FLAPER, S.L.U. C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo C.P.19200 Azuqueca de Henares (GUADALAJARA) N° RGSEAA: 26.07477/GU.	
LOTE: Año (1 dígito) / Semana (2 dígitos) / N° de día dentro de la semana (1-7 dígitos).			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE: Almacenar en sitio fresco, seco, aislado del suelo y de focos de humedad. No exponer a la luz solar directa ni a temperaturas altas. Evitar focos de calor cercanos al almacenamiento del producto. El transporte se realizará mediante condiciones adecuadas para el producto.			
CONSUMIDORES: Destinado al consumidor final tanto jóvenes como adultos y a distribuidores, que no presentan Alergias o intolerancias a los alérgenos declarados. CONSUMO LIMITADO / NO LIMITADO POR ALÉRGENOS: Sí, ver declaración de alérgenos.		RECOMENDACIONES DE USO: Abrir y listo para el consumo.	
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: La caducidad máxima son 150 días en bote y 270 días si está envasado en atmósfera protectora.			
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:		ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS:	
- Forma: variada, láminas. - Color: anaranjado-morado-amarillo. - Olor: característico, libre de olores extraños y rancidez. - Sabor: dulce, agradable, libre de sabores extraños. - Textura: crujiente.		Humedad y materias volátiles Índice de peróxidos Índice de acidez Melamina	≤5,00 (%) ≤25(meqO2/Kg) ≤2(% en ac.oleico) < 2,5 mg/kg
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:		INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr:	

Enterococos	≤100 (ufc/g.)	Valor energético	2190 kJ / 525 kcal
Salmonella	AUSENCIA (/25g.)	Grasas	33.1 g
Estafilococos coagulasa positivos	<10E2 (/g.)	De las cuales saturadas	5.36 g
Microorganismos Aerobios Totales	<10E5 (/g.)	Hidratos de carbono	48.8 g
Mohos y Levaduras	<500 (ufc/g.)	De los cuales azúcares	20.2 g
E. Coli	<10 (ufc/g.)	Fibra alimentaria	4 g
Enterobacterias	<10E3 (/g.)	Proteínas	4.87 g
Listeria monocytogenes	<100 (ufc/g.)	Sal	0,6 g

DECLARACIONES: Se cumple con toda la legislación vigente aplicable tanto en España como en la UE.
 Producto libre de OGMs. Producto no irradiado.

Declaración de Alérgenos (Según Reglamento 1169/2011 y modificaciones)

¿ESTE PRODUCTO CONTIENE?	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		
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 ₂		X		
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		