



> Tel: +33 (0)4 74 84 08 53 Fax: +33 (0)4 74 84 37 49

# **FICHA TECNICA**

#### **DETALLES DEL PRODUCTO**

Nombre del producto: Pure de coco endulzado, congelado.

Codigo del producto: 196513

Nombre del producto en factura: P. COCO S10% P RF 5X1K

Marca: Ravifruit

**Descripcion del producto:** Pure de coco endulzado, congelado. Este producto es el flash pasteurizado.

# LISTA DE INGREDIENTES

<u>Ingredientes</u>	%
Pure de coco	90%
Azucar	10%

# **USO / INFORMACION DE LA APLICACION**

Condiciones de descongelacion: Descongelar en condiciones de refrigeracion (0-4°C).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

# PARAMETROS DE RENDIMIENTO CLAVE

# Perfil organoleptico:

Apariencia	Suave y homogenea, libre de pedacitos y piezas.
Color	Tipico de la fruta.
Sabor	Tipico de la fruta, libre de sabores desagradables.
Textura	Textura tipica de la fruta, pueden aparecer algunos granos cuando el producto esta frio.

#### Cuerpos extraños:

Este producto se prueba en el detector de metales. La ausencia de particulas de metal, plastico y vidrio.

 Product. Code: 8025.00
 Issue date: 24/08/1993

 Spec. Version: 17
 Revision date: 29/11/2013

Spec Status: Kerry Approved Page 1 of 7





> Tel: +33 (0)4 74 84 08 53 Fax: +33 (0)4 74 84 37 49

# Valores fisicos:

Prueba	Unidad	Objetivo	Tolerancia	Metodo
Brix	°B (en 20℃)	21	+/- 2.5	Refractometer
рН		5.9	+/- 0.3	pHmeter
Viscosidad	cm/30 sec (en 20℃)	Heterogeneous		Bostwick Consistometer
Tamaño de particula		0.5mm (sieve)		

# **DATOS MICROBIOLOGICOS:**

Los productos terminados se prueban con un horario, los limites maximos definidos a continuacion.

Prueba	Unidad	Objetivo	Metodo
Recuento total en placa	ufc/ g	< 5 000	3M Petrifilm certifié NF Validacion siguiente NF EN ISO 16140 (2003) regulacion**
Levadura	ufc/ g	< 200	NF.V.08.059 (2002)**
Moldes	ufc/ g	< 200	NF.V.08.059 (2002)**
Coliformes fecales	ufc/ g	< 1	3M Petrifilm**
Coliformes totales	ufc/ g	< 10	3M Petrifilm certifié NF Validacion siguente NF EN ISO 16140 (2003) regulacion**
Salmonella*	ufc/ g	ND / 375g	
E. coli*	ufc/ g	ND / 1g	Metodo de laboratorio externo
Listeria monocytogenes*	ufc/ g	ND / 25g	

<sup>\*</sup>Controles aleatorios realizados por un laboratorio externo acreditado

 Product. Code: 8025.00
 Issue date: 24/08/1993

 Spec. Version:17
 Revision date: 29/11/2013

Spec Status: Kerry Approved Page 2 of 7

<sup>\*\*</sup>O equivalente





> Tel: +33 (0)4 74 84 08 53 Fax: +33 (0)4 74 84 37 49

DATOS ALERGENOS				
Alergeno	Requiere etiquetado? Si/No	Fuente	Presente en Linea? Si/No	Presente en la fabrica de pure? Si/No
Cacahuetes y productos derivados	N		N	N
Frutos secos(distinto al cacahuete) y sus productos <sup>1</sup>	N		N	N
Cereales que contengan gluten <sup>2</sup> (contenido calculado)	N		N	N
Crustaceos y productos derivados	N		N	N
Huevo y sus productos	N		N	N
Pescados y sus productos	N		N	N
Soja y sus productos	N		N	N
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	N		N	N
Apio y sus productos	N		N	N
Mostaza y sus productos	N		N	N
Semillas de sesamo y sus productos	N		N	N
Moluscos y sus productos	N		N	N
Altramuz y sus productos	N		N	N
Dioxido de azufre/sulfitos > 10ppm	N		N	N

Nota: Se han tomado todas las precauciones razonables que se podrian esperar de un fabricante responsable para evitar la contaminacion cruzada en las materias primas utilizadas y en el proceso de fabricacion.

Conforme con la directiva de la UE 2003/89/CE modificada.

 Product. Code: 8025.00
 Issue date: 24/08/1993

 Spec. Version: 17
 Revision date: 29/11/2013

Spec Status: Kerry Approved Page 3 of 7

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Alergenos frutos secos: Almendra (Amygdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), Nogal (Juglans regia), Anacardos (Anacardium occidentale), Nuez de Pecan (Carya illionieses (Wangenh K.Koch) nuez de Brasil (Bertholletia excelsa), Pistachos (Pistacia vera), Nueces de Macadamia y nueces de Queensland (Macadamia ternifolia) y productos derivados.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup>Trigo, cebada, centeno, avena, espelta, triticale, kamut y todas sus variedades hibridas.





> Tel: +33 (0)4 74 84 08 53 Fax: +33 (0)4 74 84 37 49

# **DATOS DE IDONEIDAD**

Si = Adecuado<br/>No = InadecuadoComentarioVegetariana (Ova-Lacto)SiVeganSiCeliaca <100ppm gluten (por calculo)</td>SiCeliaca <20ppm gluten (por calculo)</td>SiCertificado/No certificadoComentario

Kosher Certificado
Halal Certificado
Organic No certificado

# INFORMACION NUTRICIONAL

Nutriente	Valor medio por 100g	Unidad
Energia en kJ	1555	Kj
Energia en Kcal	376.4	Kcal
Hidratos de carbono totales	13.4	g
Hidratos de carbono como el azucar	13.3	g
H. de carbono como azucar añadido	10	g
Total Grasa	31.8	g
Grasas saturadas	27.8	g
Grasas mono-insaturadas	1.7	g
Grasas poli-insaturadas	0.5	g
Proteina (N x 6.25)	3.3	g
Humedad	40	g
fibra dietetica	10.5	g
Sodio (Na)	17.6	mg
Sal (NaCl)	0.045	g
Alcohol (Ethanol)	0	g

# Fuente de datos

Calculo de acuerdo con la tabla de composicion Ciqual 2012 y la informacion de proveedores.

 Product. Code: 8025.00
 Issue date: 24/08/1993

 Spec. Version:17
 Revision date: 29/11/2013

Spec Status: Kerry Approved Page 4 of 7





> Tel: +33 (0)4 74 84 08 53 Fax: +33 (0)4 74 84 37 49

#### MATERIALES MODIFICADOS GENETICAMENTE

¿El producto requiere etiquetado como que ha sido modificado geneticamente segun la normativa vigente de etiquetado de la UE?

#### **RADIACION IONIZANTE**

¿Necesita el producto etiquetado conforme a sido irradiado o contiene ingredientes irradiados por la normativa vigente de etiquetado?

# RECOMENDACIONES VIDA UTIL Y ALMACENAMIENTO

Condiciones de transporte: -18°C

Temperatura y condiciones de almacenamiento (paquete cerrado): -18°C

Mejor antes de la fecha (BB): Preferiblemente al plazo de 2 años menos un dia desde la fecha de produccion.

Condiciones de descongelacion: Dscongelar en condiciones de refrigeracion (0-4°C).

Una vez descongelado, no volver a congelar.

Una vez abierto, almacene a una temperatura de refrigeracion (0-4°C) un maximo de 2 dias.

# **EMBALAJE**

Numero de paquetes por caja/exterior	5 bañeras por caja exterior.
N° de unidades por palet	Palet Europeo:600 bañeras (8 cajas ×15 capas) Palet 100*120: 750 bañeras (10 cajas × 15 capas)
Tipo de paquete interior	Bañera: garantizado para el contacto con los alimentos. Material bañera: PP Material de la tapa: PP Material sellado: PET + PE/PEL PP  Peso neto de unidad de bañera: 1 kg  Dimensiones de bañera (mm) (L*W*h): 182.4*114.4*98  Dimensiones de la tapa (mm) (L*W*h): 187.1*117.1*19.7
Tipo de paquete exterior	Caja Peso teorico de una caja vacia: 193 g Peso neto teorico por caja: 5 kg Peso bruto teorico por caja: 5.503 kg Dimensiones de la caja(mm)_(L*W*h): 578*188*108

 Product. Code: 8025.00
 Issue date: 24/08/1993

 Spec. Version: 17
 Revision date: 29/11/2013

Spec Status: Kerry Approved Page 5 of 7





> Tel: +33 (0)4 74 84 08 53 Fax: +33 (0)4 74 84 37 49

**Palet Europeo:** 

Peso neto teorico por Europalet: **600** kg Peso bruto teorico por Europalet: **686** kg Europallet dimensions: 80x120cm

Tipo de palet

Palet 100\*120:

O:

Peso neto teorico por palet 100x120: **750** kg Peso bruto teorico por palet 100x120: **846** kg Palet 100\*120 dimensiones: 100x120 cm

Todos nuestro materiales de embalaje en contacto con el producto se ajustan a la legislacion europea vigente relativa a los materiales en contacto con alimentos.

# **ETIQUETADO**

Informacion minima de etiquetado:

Codigo de producto / Consumir preferentemente antes de descripcion fecha / Producto / Fecha de produccion.

Informacion sobre carton exterior:

Codigo de producto / Consumir preferentemente antes de descripcion de fecha / Descripcion de

producto / No de lote

Codigo bañera gen: **3276188025006**Codigo caja gen: **3276181025003** 

# **DATOS DE TOXICOLOGIA**

Este producto y sus ingredientes se ajustan a la legislacion Europea en materia de plaguicidas, metales pesados y radionucleidos.

#### **LEGISLACION & DECLARACION DE GARANTIA**

El producto sera fabricado y envasado de acuerdo con todo, la legislacion pertinente de la UE. La informacion declarada se ofrece de buena fe, Se basa en la formulacion del producto, los datos aportados por nuestros proveedores de materias primas y la fabrica de fabricacion en la fecha de emision de esta especificacion. Es la responsabilidad del usuario para garantizar que esta informacion sea la apropiada y completa con respecto al uso especifico del producto. Regulaciones nacionales locales deben ser consultadas para la aplicacion especifica prevista y declaracion de ley puede variar de un pais a otro.

 Product. Code: 8025.00
 Issue date: 24/08/1993

 Spec. Version: 17
 Revision date: 29/11/2013

Spec Status: Kerry Approved Page 6 of 7





> Tel: +33 (0)4 74 84 08 53 Fax: +33 (0)4 74 84 37 49

# **DIVERSAS INFORMACIONES**

De acuerdo con el PH de este pure, la temperatura de almacenamiento tiene que ser respetado.

Estos productos son naturales, y por lo tanto pueden variar de un cultivo a otro.

Una ligera decantacion natural puede ocurrir en el producto.

El producto es de flash pasteurizada.

29/11/2013

# **CONFIDENCIALIDAD**

Este documento y la informacion contenida en el mismo es propiedad de Kerry Group y no debe ser revelados a terceros sin el consentimiento previo por escrito de la empresa.

# **AUTORIZACION**

Fecha

Autorizado en nombre de Kerry	Autorizado en nombre dei cilente
Ingredients & Flavours EMEA	

Firmado La transmision electronica de esta ficha tecnica tiene un valor de firma.

Nombre Chloé POULEAU Nombre

Posicion Agente del Control de Calidad Posicion

Tenga en cuenta si la especificacion no es devuelta, firmada dentro de los 28 dias siguientes a la fecha arriba indicada KI&F EMEA asumira la aceptacion de este documento.

Fecha

 Product. Code: 8025.00
 Issue date: 24/08/1993

 Spec. Version: 17
 Revision date: 29/11/2013

Spec Status: Kerry Approved Page 7 of 7