



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

FT-02
Rev-6
04-11-21
Hoja 1 de 3

PRODUCTO: Higos secos con harina de arroz

DESCRIPCIÓN: Higos secos (*Ficus carica domestica L.*), de las variedades Cuello dama⁽¹⁾, Granito⁽²⁾, Calabacita Pajarero⁽³⁾ y cordovi⁽⁴⁾ secados al sol y cubiertos de harina de arroz.

CARACTERISTICA ORGANOLEPTICA: color marrón a pardo, recubierto por fina capa de harina de arroz blanquecina, olor típico a fruta dulce melosa, sabor dulce, consistencia con piel exterior más seca e interior carnoso.

ESPECIFICACIONES DE TAMAÑO

50-60 unds/kg	61-75 unds/kg	76-90 unds/kg	91-105 unds/kg	106-120 unds/kg	121-135 unds/kg	>135 unds/kg
A⁺ ⁽¹⁾	A ⁽¹⁾	B ⁽¹⁾	C ⁽¹⁾	D⁺ ^{(2),(3)}	D ^{(2),(3)}	E ^{(2),(3), (4)}

PARÁMETROS	TOLERANCIAS	standards
Humedad:	< 24%	PRODUCTOS BIOVERA
Higos secos con daños internos o externos de cualquier origen.	< 25%(A ⁺ ,A,B,C,D ⁺) < 30%(D,E)	PRODUCTOS BIOVERA
Higos dañados por insectos,	< 10%(A ⁺ ,A,B,C,D ⁺) < 15%(D,E)	PRODUCTOS BIOVERA
Materias extrañas	0.5%	PRODUCTOS BIOVERA
CONTAMINANTES	TOLERANCIAS	STANDARS
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2):	< 10 µg/kg	Reglamento UE N°1881/2006 y posteriores modificaciones.
Aflatoxinas B1:	< 6 µg/kg	
Perclorato	< 0.05 µg/kg	
Pesticidas	Por debajo de LMR . Límites establecidos según Reglamento 396/2005 y sus posteriores modificaciones. Incluidos cloratos. REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020	
Metales pesados	Reglamento (CE) No 1881/2006 y REGLAMENTO (UE) 2018/73 Cd <0.05 mg/Kg peso fresco; Pb<0.10 mg/Kg peso fresco Hg<0.01 mg/Kg peso fresco	
MICROBIOLOGIA	TOLERANCIAS	STANDARDS
<i>E. Coli</i> :	< 100 u.f.c./g	PRODUCTOS BIOVERA
<i>Salmonella</i> :	Ausencia 25/g	PRODUCTOS BIOVERA
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia en 25/g	Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones.

INGREDIENTES: Higos secos (*Ficus carica domestica L.*) 98% y harina de arroz 2%.

ADITIVOS: NO CONTIENE

OGM (Organismos modificados genéticamente): NO CONTIENE

Irradiación:

No ha sido tratado con radiaciones ionizantes.



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

FT-02
Rev-6
04-11-21
Hoja 2 de 3

No contiene ingredientes tratados con radiaciones ionizantes.

LISTA DE ALÉRGENOS

Según Reglamento 1169/2011 sobre información alimentaria al consumidor

Gluten o derivados de gluten	no
Crustáceos y productos a base de crustáceos	no
Huevos y productos a base de huevo	no
Pescado y productos a base de pescado	no
Cacahuets y productos a base de cacahuets	no
Soja y productos a base de soja	no
Leche y sus derivados	no
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, castañas de Pará, nueces macadamia y sus derivados)	SI*
Apio y productos derivados	no
Mostaza y derivados	no
Semillas de sésamo y derivados	no
Dióxido de sulfuro y Sulfitos (> 10mg/kg)	no
Altramuces y productos a base de altramuces	no
Moluscos y productos a base de moluscos	No

*Este producto se elabora en una fábrica en la que también se trabaja con otros frutos secos, por lo que podría ocurrir una contaminación cruzada con alguno de ellos

VALORES NUTRICIONALES/100g

Calorías:	1182Kj/279Kcal
Grasas:	0.6
De las cuales saturadas:	0.2
Hidratos de carbono:	63.3
De los cuales azúcares:	61.4
Fibra alimentaria:	3.9
Proteínas:	3.2
Sal:	0.032g

CONSUMIDORES SENSIBLES: En caso de padecer diabetes deberá tenerse en cuenta que este producto, por su naturaleza, contiene altos niveles de azúcares.

Uso previsto: Consumo directo como postres.

Uso no previsto: Ingestas en grandes cantidades o ingestas de población de riesgo identificada (alérgenos/intolerancia).

ENVASES

- Bolsas de polietileno de 250g, 500g y 1kg
- Bandejas de polietileno de 200g
- Cajas de 5-10kg con bolsa de polietileno apto para uso alimentario



FICHA TECNICA DE PRODUCTO

FT-02
Rev-6
04-11-21
Hoja 3 de 3

Sacos de 25kg de rafia con bolsa de polietileno
Posibilidad de realizar otro tipo de envases bajo pedido de cliente

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Mantener en lugar fresco y seco

CONSUMO PREFERENTE: 10 meses desde su cosecha

Una vez abierto consumir dentro la fecha indicada como consumo preferente, siempre que se respeten las condiciones de conservación.

REGISTRO SANITARIO

21.17734/CC

NOTAS:

Rev.	Fecha	CONTROL DE LAS MODIFICACIONES
1	29-09-2014	Incorporación de datos nutricionales
2	1-09-2015	Modificación de errores datos nutricionales
3	29-09-2017	Modificación formato datos nutricionales
4	03-09-2018	Inclusión de referencia para control de mercurio en metales pesados.
5	01-09-20	Actualización de valores para contaminantes y para valores <i>de Listeria monocytogenes</i> .
6	04-11-21	Inclusión características organolépticas, usos previstos y no previstos y condiciones de transporte.
ELABORADO Y APROBADO POR:		APROBADO POR:
Nora Hernández-Cano (RC)		Roberto Sánchez (R. Producción y Dirección)