



# 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<sup>(1)</sup>, Granito<sup>(2)</sup>, Calabacita Pajarero<sup>(3)</sup> y cordovi<sup>(4)</sup> 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
<b>A<sup>+</sup></b> <sup>(1)</sup>	<b>A</b> <sup>(1)</sup>	<b>B</b> <sup>(1)</sup>	<b>C</b> <sup>(1)</sup>	<b>D<sup>+</sup></b> <sup>(2),(3)</sup>	<b>D</b> <sup>(2),(3)</sup>	<b>E</b> <sup>(2),(3), (4)</sup>

PARÁMETROS	TOLERANCIAS	standards
Humedad:	< 24%	PRODUCTOS BIOVERA
Higos secos con daños internos o externos de cualquier origen.	< 25%(A <sup>+</sup> ,A,B,C,D <sup>+</sup> ) < 30%(D,E)	PRODUCTOS BIOVERA
Higos dañados por insectos,	< 10%(A <sup>+</sup> ,A,B,C,D <sup>+</sup> ) < 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)