



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-07  
Rev-02  
04-11-21  
Hoja 1 de 3

**NOMBRE DEL PRODUCTO:** BARRITAS DE HIGO Y FRUTOS SECOS

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:** La barrita de higo resulta de la mezcla y picado de higos secos de distintas variedades, con nueces peladas, almendras, coco rallado, especias y aroma.

**CARACTERÍSTICA ORGANOLEPTICA:** pasta de color marrón a pardo, con trocitos de color blanco leñoso de las nueces y almendras picadas, olor dulce y a canela, sabor dulce, consistencia solida pero maleable.

PARÁMETROS	TOLERANCIAS	STANDARDS
Humedad:	< 24%	PRODUCTOS BIOVERA
Materias extrañas	0.5%	PRODUCTOS BIOVERA
CONTAMINANTES	TOLERANCIAS	STANDARS
Aflatoxinas (B1+B2+G1+G2):	< 10 µg/kg	Reglamento UE Nº1881/2006 y posteriores modificaciones.
Aflatoxina 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	
CONTAMINANTES	TOLERANCIAS	STANDARS
Pesticidas	Por debajo de LMR . Límites establecidos según Reglamento 396/2005 y sus posteriores modificaciones.	
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	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	TOLERANCIAS	STANDARDS
E. Coli:	< 100 u.f.c./g	PRODUCTOS BIOVERA,S.L.
Salmonella:	Ausencia en 25/g	PRODUCTOS BIOVERA,S.L.
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25/g	Reglamento 2073/2005 y posteriores modificaciones.
<b>INGREDIENTES:</b> Higos secos (70%), frutos secos (27%) (Nueces y almendras), coco rallado (2.7%), especias (canela) y aroma de vainilla (0.3%). Este producto contiene <b>frutos secos (nueces almendras)</b>		
<b>ADITIVOS:</b> No contiene		
<b>OGM (Organismos modificados genéticamente):</b> NO CONTIENE		
<b>Irradiación:</b> No ha sido tratado con radiaciones ionizantes.		



## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-07  
Rev-02  
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	<b>no</b>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<b>no</b>
Huevos y productos a base de huevo	<b>no</b>
Pescado y productos a base de pescado	<b>no</b>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<b>no</b>
Soja y productos a base de soja	<b>*Si</b>
Leche y sus derivados	<b>*Si</b>
Frutos de cascara, almendras, avellanas, anacardos, nueces, pacanas	<b>SI</b>
Apio y productos derivados	<b>no</b>
Mostaza y derivados	<b>no</b>
Semillas de sésamo y derivados	<b>no</b>
Dióxido de sulfuro y Sulfitos (> 10mg/kg)	<b>*si</b>
Altramuces y productos a base de altramuces	<b>no</b>
Moluscos y productos a base de moluscos	<b>no</b>

**Nueces, almendras.** Este producto se elabora en una fábrica en la que también se trabaja con otros frutos secos, y productos con sulfitos, leche y soja, por lo que podría ocurrir una contaminación cruzada con alguno de ellos.

### VALORES NUTRICIONALES/100g

Energía: (kJ/kcal)	1624/405
Grasas:	18g
de las cuales saturadas	6.28g
Hidratos de carbono:	57.6g
de los cuales azúcares	11.9g
Fibra alimentaria:	6.0g
Proteínas:	6.3g
Sal:	<0.01g

### CONSUMIDORES SENSIBLES:

Personas con alergia a los frutos secos, especialmente a la nuez de nogal y almendras.

Las personas con diabetes deben tener en cuenta que este producto por su naturaleza, contiene una elevada cantidad de azúcares.

**Uso previsto:** Consumo directo como postres.

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



## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

FT-07  
Rev-02  
04-11-21  
Hoja 3 de 3

### **ENVASES Y EMBALAJES:**

Envase individual de film apto para contacto con alimentos, de dimensiones 140mm x 50mm x 4mm, conteniendo una barra de 24g.

Se venden en estuches de cartón de 5 unidades o cajas de 30 unidades.

Posibilidad de elaborar otros formatos bajo demanda de cliente.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:** Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz solar, en envase cerrado.

**Vida útil:** 12 meses.

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

**Nº Registro Sanitario:**

21.17734/CC

Rev.	Fecha	CONTROL DE LAS MODIFICACIONES
0	03-09-18	Edición inicial
1	04-09-20	Actualización de valores para contaminantes.
2	04-11-21	Inclusión características organolépticas, usos previstos y no previstos y condiciones de transporte.
<b>ELABORADO Y APROBADO POR:</b>		<b>APROBADO POR:</b>
Nora Hernández-Cano (RCSA)		Roberto Sánchez (R. Producción y Dirección)