

ESPECIFICACION PRODUCTO/ PRODUCT SPECIFICATION



Producto :
Product:
Formato/Forma:
Marca/ Brand :

MEZCLA FRUTOS SECOS BARBACOA
BBQ NUTS MIX

BORGES

Código: ES-DE-B1-086
Edición: 1
Fecha: 08/08/2024
Página: 1/2

DESCRIPCION/DESCRIPTION

Mezcla formada por varios componentes en distintas proporciones. *Mixture of various components in different proportions.*

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Maíz frito y salado (maíz, aceite vegetal de girasol y sal), **Cacahuete** repelado frito y salado (**cacahuete** repelado, aceite vegetal de girasol y sal), **Cacahuete** con piel frito y salado (**cacahuete** con piel, aceite vegetal de girasol y sal), Producto de aperitivo horneado sabor barbacoa [sémola de maíz, sémola de arroz, aceite vegetal de girasol, azúcar, aroma barbacoa (preparaciones y sustancias aromatizantes, aroma de humo, maltodextrina, sal y potenciadores del sabor E-621 y E-631) y sal.

Fried and salted corn (corn, sunflower vegetable oil and salt), Fried and salted peeled **peanut** (peeled **peanut**, sunflower vegetable oil and salt), Fried and salted **peanut** with skin (**peanut** with skin, sunflower vegetable oil and salt), Baked snack product with barbecue flavour [corn semolina, rice semolina, sunflower vegetable oil, sugar, barbecue flavour (flavouring preparations and substances, smoke flavour, maltodextrin, salt and flavour enhancers E-621 and E-631) and salt.

DENOMINACION LEGAL PRODUCTO/LEGAL DENOMINATION PRODUCT

Mezcla de maíz y cacahuetes fritos y salados y producto de aperitivo horneado sabor barbacoa.
Mixed roasted and salted corn and peanuts and baked snack barbecue.

ALERGENOS / ALERGENS

Contiene **cacahuete**. Puede contener trazas de **frutos de cáscara** y de **soja**. /Contains **peanuts**. May contain traces of **other nuts** and **soy**.

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ORGANOLEPTICAL CHARACTERS

CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ORGANOLEPTICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
FORMA / SHAPE	Propia de cada componente / <i>Typical of each component</i>	IT-LB-54
ASPECTO / APPEARANCE	Sano y uniforme de tamaño y color / <i>Healthy and uniform</i>	IT-LB-54
OLOR / FLAVOUR	Fresco y propio / <i>Fresh and typical to kind</i>	IT-LB-54
SABOR / TASTE	Fresco y propio de cada componente / <i>Fresh and typical of each component.</i>	IT-LB-54

COMPOSICION Y PORCENTAJES COMPOSITION AND PERCENTAGE

COMPOSICION Y PORCENTAJES COMPOSITION AND PERCENTAGE	VALOR VALUE	METODO METHOD
MAIZ FRITO TIERNO / <i>ROASTED CORN (%)</i> Origen / <i>Origin:</i> España/Francia / <i>Spain/France</i>	45% ± 22	IT-LB-82
CACAHUETE CON PIEL F/S / <i>ROASTED AND SALTED PEANUTS WITH SKIN (%)</i> Origen / <i>Origin:</i> USA	25% ± 12	IT-LB-82
CACAHUETE SIN PIEL F/S / <i>ROASTED AND SALTED PEANUTS (%)</i> Origen / <i>Origin:</i> Argentina	20% ± 10	IT-LB-82
BOLITAS EXTRUSIONADAS SABOR BARBACOA/ <i>EXTRUDED BARBECUE BALLS (%)</i> Origen / <i>Origin:</i> España / <i>Spain</i>	10% ± 5	IT-LB-82

CARACTERES FISICO-QUIMICOS PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS

CARACTERES FISICO-QUIMICOS PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
HUMEDAD/ <i>MOISTURE (%)</i>	La propia de cada componente/ <i>The own one of each component</i>	IT-LB-61

CARACTERES HIGIENICOS HIGYENICAL CHARACTERS

CARACTERES HIGIENICOS HIGYENICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
MATERIAS EXTRAÑAS / <i>FOREIGN MATERIAL (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
MATERIAS EXTRAÑAS PROPIAS DEL PRODUCTO (bola de sal/aroma, mazorcas y otros vegetales) <i>FOREIGN MATERIAL TYPICAL OF PRODUCT (salt ball, flavor and other vegetables)</i>	≤ 0,1	IT-LB-77
INSECTACION MUERTA / <i>DIED INSECTATION (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77
INSECTACION VIVA/LATENTE / <i>LIVE/LATENT INSECTATION (%)</i>	Ausencia / <i>Absence</i>	IT-LB-77

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS MICROBIOLOGICAL CHARACTERS

CARACTERES MICROBIOLÓGICOS MICROBIOLOGICAL CHARACTERS	VALOR VALUE	METODO METHOD
RECUENTO TOTAL / <i>PLATE COUNT (ufc/g)</i>	≤ 5.000	IT-LB-84
MOHOS Y LEVADURAS / <i>MOLDS AND YEAST (ufc/g)</i>	≤ 100	IT-LB-88
ENTEROBACTERIAS/ENTEROBACTERIACEAE(ufc/g)	≤ 10	IT-LB-89
<i>E. Coli / E. Coli (ufc/g)</i>	Ausencia	IT-LB-87
<i>Salmonela / Salmonella (ufc/25g)</i>	Ausencia	IT-LB-90
<i>Listeria monocytogenes (ufc/g)</i>	≤ 100	IT-LB-152

ESPECIFICACION PRODUCTO/ PRODUCT SPECIFICATION

Producto :
Product:
Formato/Forma:
Marca/ Brand :

MEZCLA FRUTOS SECOS BARBACOA
BBQ NUTS MIX
BORGES

Código: ES-DE-B1-086
Edición: 1
Fecha: 08/08/2024
Página: 2/2

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN / STORAGE CONDITIONS

Conservar en lugar fresco y seco. *To keep in a fresh and dry place*
Condiciones de conservación recomendadas/ *Recommended storage conditions.*

- Temperatura/ *Temperature: 6-14 °C*
- Humedad relativa/ *relative moisture: < 65%*

FECHA CONSUMO PREFERENTE/ BEST BEFORE

Fecha de consumo preferente/ *best before date*

- 12 meses/ *months*

OGM / GMO

- Producto no OGM conforme a las disposiciones comunitarias 1829/2003 y 1830/2003 / *Product OGM free according to communitarian dispositions 1829/2003 and 1830/2003*

CONTAMINANTES / CONTAMINANTS

- Aflatoxinas (B1 y B1+G1+B2+G2): Según Legislación Europea en vigor / *According to current European Union regulations*
- Plomo, cadmio y otros contaminantes: Según Legislación Europea en vigor / *Lead, cadmium and other contaminants: According to current European Union regulations*
- Pesticidas: Según Legislación Europea en vigor / *Pesticidas: According to current European Union regulations*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION	Por 100 g
Valor energético/ <i>energy values</i>	2109kJ/505 Kcal
Grasas/ <i>Fats</i>	28g
De las cuales/ <i>Of which:</i>	
- Saturadas/ <i>Saturated</i>	3,9g
Hidratos de carbono/ <i>Carbohydrates</i>	44g
De los cuales/ <i>Of which:</i>	
- Azúcares/ <i>sugars</i>	3,2g
Fibra alimentaria/ <i>dietary fiber</i>	7,4g
Proteínas/ <i>protein</i>	16g
Sal/ <i>salt</i>	2,0g