



LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

ID: F-19.1

Revisión: 14

Fecha: 01/03/2023

Página 1 de 5

PRODUCTO:		PASAS DE UVA SULTANAS													
Descripción del producto		Frutos de sabor y aroma típico de las uvas pasas, libre de sabores y olores extraños, rancios o fermentados, con consistencia firme no pegajosa.													
Tipo		Standard 9 Grado RTU (doble lavado, triple láser scanner, detección de metales, detector por rayos x y selección manual)													
Nombre botánico		Vitis Vinifera. L													
Denominación comercial del producto		PASAS SULTANAS													
Ingredientes:		Pasas sultanas y aceite de girasol													
OMG: producto libre de modificación genética directa o indirectamente.															
Irradiación: Producto no tratado con irradiación.															
Composición nutricional (por cada 100 g de producto):															
<table><tr><td>Valor energético: 1138.04 KJ</td><td>Sal: 150 mg</td></tr><tr><td>Valor energético: 272 kcal</td><td>Fibra alimentaria: 2g</td></tr><tr><td>Grasa: 0.4 g</td><td>Proteínas: 2.1 g</td></tr><tr><td>Ácidos grasos saturados: 0 mg</td><td>Potasio: 1020 mg</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono: 69.3 g</td><td>Calcio: 78 mg</td></tr><tr><td>Azúcares: 67.4 g</td><td>Hierro: 3.3 g</td></tr></table>				Valor energético: 1138.04 KJ	Sal: 150 mg	Valor energético: 272 kcal	Fibra alimentaria: 2g	Grasa: 0.4 g	Proteínas: 2.1 g	Ácidos grasos saturados: 0 mg	Potasio: 1020 mg	Hidratos de carbono: 69.3 g	Calcio: 78 mg	Azúcares: 67.4 g	Hierro: 3.3 g
Valor energético: 1138.04 KJ	Sal: 150 mg														
Valor energético: 272 kcal	Fibra alimentaria: 2g														
Grasa: 0.4 g	Proteínas: 2.1 g														
Ácidos grasos saturados: 0 mg	Potasio: 1020 mg														
Hidratos de carbono: 69.3 g	Calcio: 78 mg														
Azúcares: 67.4 g	Hierro: 3.3 g														
Origen de los ingredientes:		TURQUÍA													
Características biológicas, químicas y físicas		<u>Características Químicas</u>													
		Humedad	≤ 16%												
		Aceite vegetal	≤ 0,5 %												
		Aflatoxinas y Ocratoxinas	según Reglamento 165/2010 y 1881/2006												
		Límite máximo de residuos	según reglamento 396/2005												
		Metales pesados	según reglamento 1881/2006												
		<u>Características Físicas</u>													
		Calibre (Unidades / 100 g) *	241-300												
		Dañados (g / 100g)	0.5 g/100g												
		Azucarados (g/100g)	0.2 g/100g												
		Materias extrañas críticas (vidrios, metales...)	Ausencia												
		Materias extrañas graves (piedras...)	1/ 10000 kg												
		Materias leves (partes vegetales procedentes del fruto, hoja...)	2/ 1000 kg												
		Tallos < 10 mm	1/ caja												
		Tallos > 10 mm	1/ caja												
		Capstems (nº/100 g)	1 /100 g												
		Color del grano g / 100g*	Según el estándar oficial de Turquía.												
		<u>Características microbiológicas</u>													
		E. coli (ufc/g)	< 100												
		Salmonella sp. (/ 25g)	No detectado												
Listeria (/ 25g)	No detectado														





LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

ID: F-19.1

Revisión: 14

Fecha: 01/03/2023

Página 2 de 5

PRESENTACIONES					
Nombre comercial	Peso	Tipo envasado	Material envasado	Etiqueta ¹	Presentación
PASAS SULTANAS	10 kg	Bolsa Caja	poliuretano cartón		
CARACTERÍSTICAS CAJA					
Medidas		Peso bruto (Kg)		Peso neto (Kg)	
				10 kg	
CARACTERÍSTICAS PALET					
Medidas	Cajas por nivel	Nº de niveles	Nº cajas por palet	Altura del palet (mm)	Peso del palet (Kg)
Método de embalaje y distribución	Bolsa de poliuretano con 10 kg de producto, introducida en una caja de cartón. Material apto para uso alimentario.				
ETIQUETADO:	Etiqueta en el envase con nombre y tipo de producto, peso, fecha de consumo preferente y lote.				
Condiciones de almacenamiento	Almacenar alejado de la luz directa del sol, del agua de lluvia, de olores fuertes, protegido del ataque de roedores e insectos.				
Condiciones de transporte	Evitar las altas temperaturas en el transporte o que fluctúe durante el transporte. El vehículo estará limpio y exento de plagas. Conservar en lugar fresco y seco				
Destino final previsto	Uso habitual consumo directo o cocinado.				
Población destino	. Población en general, excepto población con sensibilidad a la pasa.				
Loteado	Año en curso más número de expediente				
Información sobre vida útil (Caducidad)	12 meses según proveedor manteniendo las condiciones de almacenamiento.				
Modo de empleo	Uso directo				

¹ Adjuntar como anexo copia de la etiqueta



LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

ID: F-19.1

Revisión: 14

Fecha: 01/03/2023

Página 3 de 5

Reglamentación aplicable

Higiene de los alimentos

El Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece el marco de regulación de la Unión Europea en materia de seguridad alimentaria.

"Paquete de higiene", entre las que se incluyen el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como el Reglamento (CE) nº 854/2004 y el Reglamento (CE) nº 882/2004, actualmente derogados por el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y 854/2004.

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Así, el Real Decreto 640/2006 ha sido derogado y, desde el 11 de diciembre de 2020, es de aplicación el Real Decreto 1086/2020, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

APCC

Reglamento (CE) 852/2004, de EL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 29 de abril de 2004, relativa a la higiene de los productos alimenticios, establece en su Artículo 5, 1. la obligación que tiene la empresa alimentaria. Ésta deberá crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

Trazabilidad

La trazabilidad, definida en el Reglamento 178/2002 como la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso o un ingrediente, reviste una importancia decisiva para la protección de los consumidores.

Transporte

ORDEN ITC/3701/2006, de 22 de noviembre, por la que se regula el control metrológico del Estado de los registradores de temperatura y termómetros para el transporte, almacenamiento, distribución y control de productos a temperatura controlada (B.O.E..06.12.2006)

Real Decreto 237/2000, de 18 de Febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones. (B.O.E. 16.03.2000)

Modificado por Real Decreto 380/2001, de 6 de abril (B.O.E. 21.04.01)

Etiquetado

Actualmente el Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la Información alimentaria facilitada al consumidor, exige a las bebidas con un grado alcohólico volumétrico superior a 1,2% de la obligatoriedad de indicar la lista de ingredientes y la información nutricional (voluntariamente pueden indicar el valor energético).

Residuos

Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1540 de la Comisión de 22 de octubre de 2020 por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo a las semillas de sésamo originarias de la India.

Reglamento (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal, así como sus modificaciones posteriores.

Contaminantes

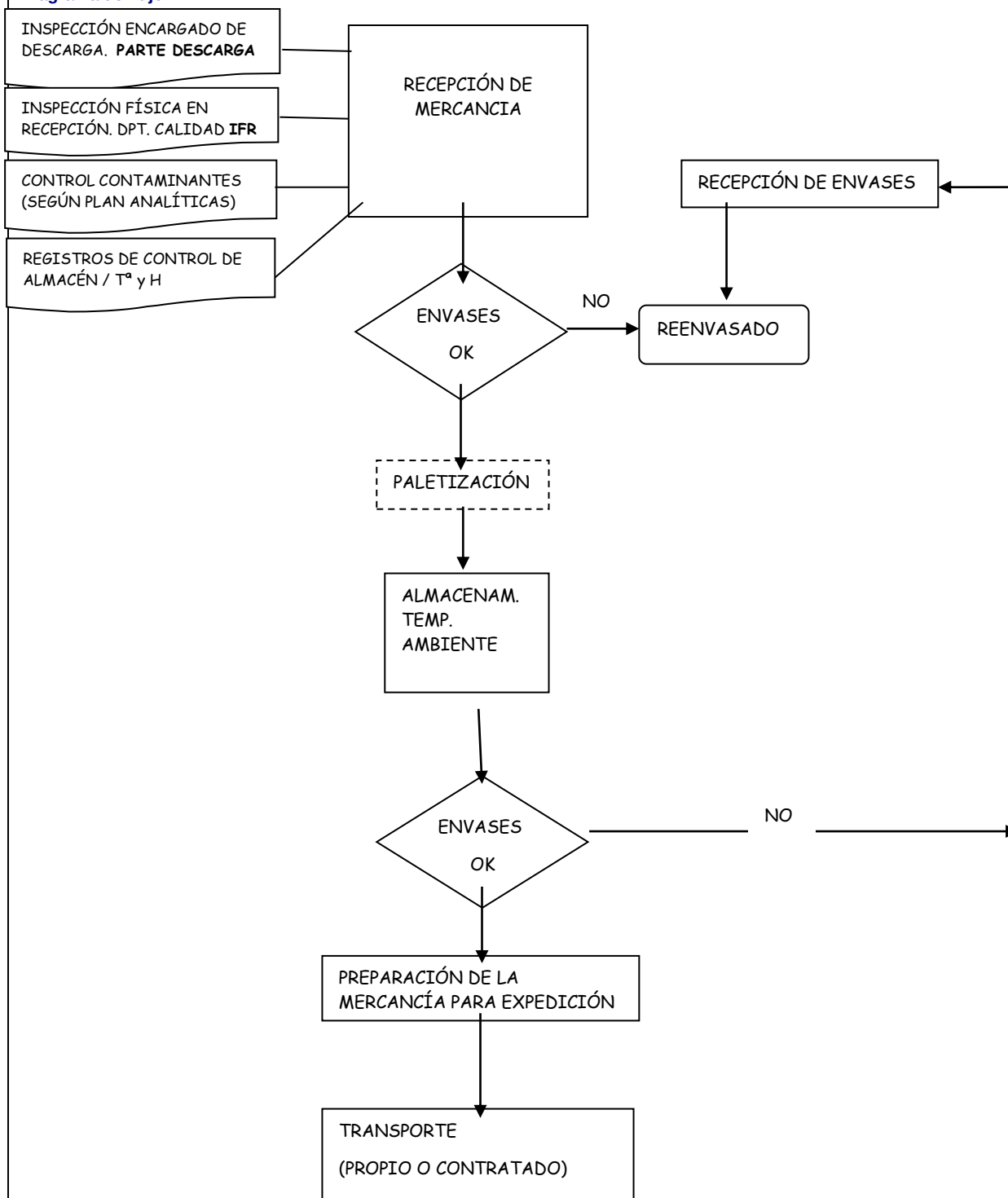
REGLAMENTO (CE) No 1881/2006 DE LA COMISIÓN de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios

Reglamento (CE) n o 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

REGLAMENTO (UE) 2021/1323 DE LA COMISIÓN de 10 de agosto de 2021 que modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo de cadmio en determinados productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) 2022/1364 DE LA COMISIÓN de 4 de agosto de 2022 por el que se modifica el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido cianhídrico en determinados productos alimenticios

REGLAMENTO (UE) 2020/749 DE LA COMISIÓN de 4 de junio de 2020 que modifica el anexo III del Reglamento (CE) n.o 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de clorato en determinados productos

Diagrama de flujo

Identificación de alérgenos

ALERGENO	PRESENCIA EN EL ARTICULO	PRESENCIA EN LA LINEA	PRESENCIA EN INSTALACIONES
Cereales	NO	NO	SI
Crustáceos	NO	NO	NO
Huevo	NO	NO	NO
Pescado	NO	NO	NO
Cacahuetes	NO	NO	SI
Soja	NO	NO	SI
Leche de vaca (incluye la lactosa)	NO	NO	SI
Frutos de cascara	NO	NO	SI
Apio	NO	NO	SI



LEVANTE IMPORTACION EXPORTACION S.L.

Ficha del producto

ID: F-19.1

Revisión: 14

Fecha: 01/03/2023

Página 5 de 5

	Mostaza	NO	NO	NO	
	Granos de sésamo	NO	NO	SI	
	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	NO	NO	SI	
	Altramuces	NO	NO	SI	
	Moluscos	NO	NO	NO	