

# FICHA TÉCNICA



APERITIVOS FLAPER, S.A.

COCO RALLADO

	FICHA TÉCNICA DE COCO RALLADO	FECHA 26/12/2019 EDICIÓN 4 Página 2 de 11
		FCOCORALLADO

## INDICE

1) INFORMACION GENERAL

2) LEGISLACIÓN APLICABLE

3) FORMULACION

4) CONTROL DE CALIDAD

5) ETIQUETADO

6) ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

7) RECOMENDACIONES DE USO Y DESTINATARIOS

8) ALÉRGENOS



## FICHA TÉCNICA DE COCO RALLADO

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 4  
Página 3 de 11

FCOCORALLADO

### 1) INFORMACION GENERAL

**Denominación comercial:** COCO RALLADO

**Denominación del alimento:** Coco rallado deshidratado

Producto obtenido del Cocos Nucífera, rallado y desecado por un proceso industrial.

**Origen:** Indonesia / Sri Lanka.

**CATEGORIA COMERCIAL:** FRUTA SECA

**PRESENTACIÓN/FORMATO:**

- BOTE 1KG

**DISTRIBUIDOR DEL COCO RALLADO:**

APERITIVOS FLAPER, S.A.  
C/. Acero, 8 P.I. Miralcampo – C.P. 19200  
Azuqueca de Henares (GUADALAJARA)  
NºRGSEAA: 26.07477/GU

	<b>FICHA TÉCNICA DE COCO RALLADO</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 4 de 11</b>
		<b>FCOCORALLADO</b>

## 2) LEGISLACIÓN APLICABLE

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.

Reglamento 1881/ 2006 Por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

RD 140/2003 de 7 de febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.

RD 1334/1999, de 31 de Julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, así como sus posteriores modificaciones.

RD 930/1992, de 17 de julio, norma de propiedades nutritivas de los alimentos y modificaciones posteriores.

R.D. 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 142/2002, de 1 de febrero, por el que se aprueba la lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.

RD 126/1989, de 3 de febrero por el que se aprueba la R.T.S. para la elaboración y comercialización de patatas fritas y productos de aperitivo, así como sus modificaciones posteriores.

RD 1424/1983, de 27 de abril, R.T.S. para la obtención, circulación y venta de la sal y de las salmueras comestibles.

RD 1011/1981, de 10 de abril, R.T.S. para la elaboración, circulación y comercio de grasas comestibles, margarinas, minarinas y preparados grasos.

RD 308/1983, de 25 de enero, R.T.S. de aceites vegetales comestibles.

Orden de 26 de enero de 1989, norma de calidad para los aceites y grasas calentados.

	<b>FICHA TÉCNICA DE COCO RALLADO</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 5 de 11</b>
		<b>FCOCORALLADO</b>

## **2) LEGISLACIÓN APLICABLE (continuación)**

Reglamento (UE) N°10/2011 de la Comisión, de 14 de enero de 2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Reglamento (CE) N°1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

Reglamento (UE) N° 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n° 1924/2006 y (CE) n° 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n° 608/2004 de la Comisión.

Reglamento (UE) N° 828/2014 de la Comisión, de 30 de junio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de la información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.



## FICHA TÉCNICA DE COCO RALLADO

FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 4  
Página 6 de 11

FCOCORALLADO

### 3) FORMULACION

#### INGREDIENTES:

Coco y **sulfitos**.

El formato en bote puede contener trazas de cacahuets, frutos de cáscara, trigo, sésamo, leche, derivados lácteos y de soja.

#### ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

##### ORGANOLÉPTICO:

COLOR: Blanco, prácticamente exento de manchas amarillas y otras decoloraciones.

SABOR: Suave y dulce, sabor a coco característico.

AROMA: Aroma de coco natural libre de olores extraños y rancidez.

PUREZA: No más de 10 puntos oscuros de piel, recortes, tostadas y fibras por cada 100 gramos.

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

TAMAÑO: Gránulos finos de coco

GRANULACIÓN: Cuando una muestra de 100 gramos se agita durante 5 minutos en una máquina tamizadota, el resultado es el siguiente:

Criba Nº (ESTÁNDAR U.S.) <u>TAMAÑO DE CRIBA</u>	% Retenido <u>MIN-MÁX</u>
10 (2.00 mm)	0-0,2
14 (1,40 mm)	1-12
16 (1.18 mm)	13-26
20 (0,85 mm)	33-50
30 (0,60 mm)	21-35
Pan	0-15

LIBRE DE OGM: SI

Contiene sulfitos de 10 a 50 ppm



#### 4) CONTROL DE CALIDAD

- CONTROLES REALIZADOS
- Inspección a la recepción de la materia prima comprobando el número de lote, fecha de caducidad, estado de limpieza del embalaje y del vehículo.
- Inspección intermedia comprobando por medio del operario de envasado y de la verificadora el número de lote, fecha de caducidad, peso correcto, cierre de la bolsa y el correcto funcionamiento de los detectores de metales.
- Inspección final realizando el análisis del producto terminado (frito o tostado) en cuanto a parámetros físico-químicos y microbiológicos para comprobar el cumplimiento de la legislación de aplicación. Se recogen muestras aleatoriamente, de forma que a lo largo del año todos los productos hayan sido analizados.



### ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS

PARAMETRO	VALOR MAXIMO TOLERADO
Microorganismos Aerobios Totales	<10.000 ufc/g
Enterobacterias	Ausencia
Salmonella	Ausencia /25g
Mohos y Levaduras	≤300 ufc/g

**FICHA TÉCNICA DE COCO RALLADO**FECHA 26/12/2019  
EDICIÓN 4  
Página 9 de 11

FCOCORALLADO

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

PARAMETRO	TOLERANCIA	METODO DE ANALISIS
Humedad y materias volátiles	≤13 (%)	Desecación a 103°C
Dióxido de azufre	<50 ppm	Volumetría

**ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS NUTRICIONALES****VALORES MEDIOS PARA 100 GRAMOS:**

VALOR ENERGETICO	kJ / kcal	3133 / 760
GRASA	GR	65
de las cuales saturadas	GR	64
HIDRATOS DE CARBONO	GR	22.3
de los cuales azúcares	GR	5.6
FIBRA ALIMENTARIA	GR	29.6
PROTEINA BRUTA	GR	6.6
SAL	GR	0.1



	<b>FICHA TÉCNICA DE COCO RALLADO</b>	<b>FECHA 26/12/2019</b> <b>EDICIÓN 4</b> <b>Página 11 de 11</b>
		<b>FCOCORALLADO</b>

### 8) Declaración de Alérgenos (Según Directivas 2000/13/CE y modificaciones)

	SI (X)	NO (X)	TRAZAS (X)	Alérgeno o ingrediente (especificar en caso afirmativo)
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas (<20ppm)			X	
CRUSTACEOS y productos a base de crustáceos		X		
PESCADO y productos a base de pescado		X		
HUEVOS y productos a base de huevo		X		
CACAHUETE y productos a base de cacahuete			X	
SOJA y productos a base de soja			X	
LECHE DE VACA y sus derivados (incluida lactosa)			X	
FRUTOS DE CASCARA: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, castaña de Pará, pistachos, nueces Macadamia y nueces de Australia			X	
APIO y productos derivados		X		
MOSTAZA y productos derivados		X		
GRANOS DE SESAMO y productos a base de granos de sésamo			X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>	X			<b>SULFITOS</b>
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X		
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X		