

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

1.1	Nombre de producto	AMIGO SNACKS PERRO TIRAS DE BACON BOLSA 250G
1.2	Denominación Legal	ALIMENTO COMPLEMENTARIO PARA PERROS
1.3	Tipo de producto	PETFOOD
1.4	Formato	250 GRM
1.5	Marca	MARCA IFA AMIGO
1.6	Descripción del producto	Snacks para perros

### 2. DATOS DEL FABRICANTE

2.1	Razón Social	ALINATUR PETFOOD, S.L.
2.2	Dirección	POLIGONO SAPRELORCA, AVDA.FCO.
2.3	Provincia/País	Murcia
2.4	Teléfono/Fax	935890925/ 24h: 900 377 519 / 93/6755502
2.5	Página web	

### 3. DATOS DE PLANTAS DE PRODUCCIÓN

Raz. Social	Dirección	Provincia/País	Tel./Fax	Contacto Calidad	Email/Tel. Calidad
Scholtus Special Products B.V	De Hooge Hoek 44		+31 318 572 913 -		-

## 4. FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### 4.1. Ingredientes

Agrup.	Ingrediente	Porcentaje	Tolerancia	Naturaleza	Estado	Control	Origen
-	Cereales	47,50		VEGETAL	SOLIDO	Ext.	EUROPA
-	AGUA	11,00			LIQUIDO	Ext.	EUROPA
-	Aceites y grasas	11,00			LIQUIDO	Ext.	EUROPA
-	Carne Y Derivados De Animales	8,00		ANIMAL.	SOLIDO	Ext.	EUROPA
-	Derivados De Origen Vegetal	7,00		VEGETAL	SOLIDO	Ext.	EUROPA
-	Extractos De Proteína Vegetal	7,00		VEGETAL	SOLIDO	Ext.	EUROPA
-	Pollo	5,00		ANIMAL.	SOLIDO	Ext.	EUROPA
-	Bacon	1,00		ANIMAL.	SOLIDO	Ext.	EUROPA
-	Colorantes	1,00			SOLIDO	Ext.	CHINA
-	Conservantes	1,00			SOLIDO	Ext.	CHINA
-	Aromas	0,50			SOLIDO	Ext.	USA

### 4.2. Características físico-químicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Uds./Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ACIETES Y GRASAS BRUTOS	5	4-6	ANUAL	Sí	Method derived from 98/64/EEC: WM-2, NEN-EN-ISO/IEC 17025
CENIZA BRUTO	5	4-6	ANUAL	Sí	Method derived from 71/250/EEC, NEN-EN-ISO/IEC 17025
FIBRA BRUTA	1	0-2.7	ANUAL	Sí	Method derived from 92/89/EEC, NEN-EN-ISO/IEC 17025
HUMEDAD	18	0-19.44	ANUAL	Sí	Method derived from 71/393/EEC, NEN-EN-ISO/IEC 17025
LONGITUD TIRA	3-5CM	3-5CM	CADA LOTE	Sí	MEDIDA
NÚMERO DE TIRAS	60	55-70	N/A	Sí	N/A
PESO	250	232-268G	CADA LOTE	Sí	PESO
PROTEÍNA BRUTA	21	18.38-23.63	ANUAL	Sí	Dumas method

### 4.3. Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ENTEROBACTERIAS TOTALES	<300 UFC/G	<300 UFC/G	SEMANALMENTE, AL AZAR	Sí	ISO 21528-2: a method, without pre-enrichment,

#### 4.3. Características microbiológicas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
					for the enumeration of Enterobacteriaceae which is carried out by counting colonies in a solid medium after incubation at 37 °C (or 30 °C)
SALMONELLA SPP	AUSENTE EN 25G	AUSENTE EN 25G	SEMANALMENTE, AL AZAR	Sí	Salmonella MSRV method accredited by the Dutch Board of Accreditation (RVA)

#### 4.4. Características organolépticas

Parámetro	Objetivo	Tolerancia	Frecuencia	Laboratorio Int.	Método
ASPECTO	ASPECTO		CADA LOTE	Sí	
COLOR	ROJO-ROSA		CADA LOTE	Sí	VISUAL
OLOR	HUMO		CADA LOTE	Sí	
SABOR	GRANO-CARNE		CADA LOTE	Sí	
TEXTURA	RÍGIDO, POCO FLEXIBLE		CADA LOTE	Sí	

#### 4.5. Características nutricionales

##### Valores medios por 100 g

	VALOR ENERGÉTICO (kJ)	1223
	VALOR ENERGÉTICO (kcal)	292
	GRASAS (g)	5
	SATURADAS (g)	4,58
	HIDRATOS DE CARBONO (g)	48
	AZÚCARES (g)	0
	FIBRA ALIMENTARIA (g)	1
	PROTEÍNAS (g)	21
	SAL (g)	0

##### Componentes analíticos

	%
Grasa	5

Componentes analíticos	%
MATERIA INORGÁNICA	5
PROTEÍNA	21
Fibras	1

Aditivos	Cantidad/Unidades
CONSERVANTES	1
COLORANTES	1
CONDIMENTOS	0.5

5. FICHA DE ETIQUETADO				
5.1	Ingredientes	Cereales, carne y derivados animales (5% pollo, 1% bacon), aceites y grasas, extractos de proteína vegetal, derivados de origen vegetales.		
5.2	Conservación	Conservar en lugar fresco y seco		
5.3	Modo de empleo	Alimentar como un regalo o recompensa en cualquier momento, como parte de una dieta equilibrada. Mantenga siempre agua fresca a disposición. No es adecuado para cachorros de menos de 4 meses de edad. Los perros deben ser supervisados &quest;&quest;en todo momento mientras que se alimentan.		
5.4	Duración abierto	Una vez abierto consumir en 3 semanas, por favor utilice la etiqueta engomada para volver a sellar la bolsa		
5.5	Condiciones de uso	Abrir envase y servir.		
5.6	Peso neto	250 g	Signo control estadístico de peso "e"	Sí
5.7	Capacidad		Signo control estadístico de peso "e"	No
	Capacidad neta		Signo control estadístico de peso "e"	No
	Peso escurrido		Signo control estadístico de peso "e"	No
5.8	Vida útil	30 meses después de fabricación		
5.9	Modo de identificación F.Cad/CP	Utilizar preferentemente antes del/ Lote: DD-MM-YYYY		
5.10	Lote de fabricación	1538160714a		
5.11	Indentificación del lote	"Time: 15h38, date of production 16-07-2014, production line A"		
5.12	R.S.I		5.13 Punto verde	Sí
5.14	Código EAN	8480012014707		
5.15	Atención al cliente	contacto@grupoifa.es		
5.16	Menciones obligatorias	Número de autorización del establecimiento: NL 14021		
5.17	Otras menciones o textos	Componentes analíticos: Humedad 18%, Proteínas 21%, Aceites y grasas 5%, Ceniza bruta 5%, Fibra bruta 1% Aditivos: conservantes, colorantes y potenciador de sabor		
5.18	Identificación proveedor	Fabricado por Scholtus Special Products B.V., De Hooge Hoek 44, 3927 GG Renswoude, The Netherlands NL 14021 para IFA Retail S.A.		
5.19	Pictogramas	Reciclaje contenedor amarillo, Ecoembes		

## 6. CARACTERÍSTICAS ENVASES Y PUNTO VERDE

6.1	Unidad de venta	Bolsa de 250 g
6.2	Características del envase	Bolsa de PP con cierre fácil.

Material	Uso del material	Dimensiones	Peso/ Volumen	Peso Equivalente/ ud	Total	%Reciclado	Impuesto	Categoría Envase
PP		340 x 220 mm	4,6 g / bag		36,80000		No	
PP		60x18mm	0.1 g/bolsa		0,80000		No	

6.3	Dimensiones envase	15 x 20 x 3 cm	6.4 Peso total envase	37,6 G
6.5	Sistema de cierre	flowpack bag		
6.6	Material embalaje	Carton/ paper (outerbox)		
6.7	Dimensiones de embalaje	20 x 20 x 18cm (box)		
6.8	Sistema de cierre de embalaje	tape		

## 7. LEGISLACIÓN APLICABLE

Año	Ley	Legislación
2009	EU 767 / 2009	Labelling EU 767 / 2009

## 8. PROCESO DE ELABORACIÓN

### 8.1. Tratamiento de la transformación

Químicamente	No	Físicamente	Sí
Enzimáticamente	No	Irradiado	No
Genéticamente	No		

### 8.2. Descripción del proceso

Descripción del proceso	Process description mixing of dry and liquid raw materials which are extruded or pressed and are being packed in consumer packagings.
Información Adicional	

## 9. FIRMANTE

Nombre	Hans van de Scheur
Puesto	Team Manager Backoffice
E-mail	h.scheur@ssp-proline.com
Fecha	27/10/2022