



FICHA TÉCNICA PRODUCTO CHILI MIX

REV:03
Fecha revisión: abril 2026
Página 1 de 3

Denominación Producto Chili mix (Mezcla de cacahuete, maíz y productos de aperitivo sabor chili).

Ingredientes CACAHUETE repelado frito (39%); CACAHUETE piel frito (24%); maíz frito (15%); habas fritas; aceite vegetal de girasol; sémola de maíz; sémola de arroz; azúcar; aroma; aroma de chili; maltodextrina; sal; potenciadores del sabor: E621, E627, E631; especias; almidón; colorante: E160c; extracto de levadura; hidrolizado de proteína vegetal; corrector de acidez: E330. En la empresa también se envasan FRUTOS de CÁSCARA, SÉSAMO y productos con SULFITOS y GLUTEN y derivados LACTEOS.

Información nutricional Información nutricional por 100 g de producto

Valor energético	2248 kJ/ 537 kcal
Grasas totales	36 g
de las cuales saturadas	6.6 g
Hidratos de carbono	30 g
de los cuales azúcares	4.1 g
Proteínas	22 g
Sal	1.13 g

Origen ingredientes principales	Cacahuete repelado	Argentina
	Cacahuete piel	USA
	Maíz frito	España
	Habas fritas	España
	Aperitivo	España

Características microbiológicas	PARÁMETROS	LÍMITE
	E. coli	10 ufc/g*
	Mohos y levaduras	500 ufc/g*
	Salmonella sp.	ausencia/25g*

Según Reglamento (CE) 1441/2007 que modifica el RE (CE) 2073/2005, relativo a criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios modificado y criterios APPCC (*).

Características físico-químicas	PARÁMETROS	LÍMITE
	Aflatoxinas B1	2 µg/kg cacahuete / 5 maíz
	Aflatoxinas Suma B1, B2, G1, G2	4µg/kg cacahuete / 10 maíz
	Zearalenona / fumonisina	100 / 1000µg/kg (maíz)
	Pesticidas y metales pesados	Según normativa europea
	Índice de peróxidos	5meq/kg
	Humedad	6.6%
	Aw	0.6

Según Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión de 25 de abril de 2023 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 y criterios del APPCC (*).



FICHA TÉCNICA PRODUCTO CHILI MIX

REV:03
Fecha revisión: abril 2026
Página 2 de 3

Información Alérgenos

Alérgeno	Como ingrediente	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	-	+
Crustáceos, bivalvos, otros mariscos y productos derivados	-	-
Huevos y productos a base de huevo	-	-
Pescado y productos a base de pescados	-	-
Cacahuete y productos a base de cacahuetes (proteína y otros derivados)	+	-
Soja y productos a base de soja (proteínas de soja y sus derivados, aceite de soja)	-	-
Leche de cabra, oveja y/o vaca y productos derivados incluida la lactosa (leche en polvo, proteína láctea, suero en polvo, otros)	-	+
Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia, y productos derivados)	-	+
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Sésamo y productos a base de sésamo	-	+
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO ₂ .	-	+
Altramuz y productos derivados	-	-
Moluscos y productos derivados	-	-

+ Presencia; - Ausencia

OMG: Almendras Capó S.A. certifica que este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente, según información proporcionada por sus proveedores, por tanto, tal y como se describe en el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento 1830/2003, no se requiere etiquetado específico adicional. Cualquier presencia de OGM's será accidental o tecnológicamente inevitable, no superando en este caso los límites marcados por el Reglamento 1829/2003 (art.12, apartado 2). El proveedor certifica que este producto es de identidad preservada.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO CHILI MIX

REV:03
Fecha revisión: abril 2026
Página 3 de 3

Población de destino / Uso esperado Público en general, a excepción de personas sujetas a régimen calórico y alérgico a las sustancias presentes en el producto, tanto como ingrediente o como traza. Se consume tal cual se presenta, sin ningún tratamiento previo.

Condiciones de conservación El producto debe conservarse en lugar seco y fresco.

Condiciones de transporte El transporte es a temperatura ambiente, sin mezclar con productos no alimenticios e incompatibles.

Lote / Fecha de consumo preferente El lote consta de 6 dígitos XXYYZZ (XX el año en curso, YY el mes, ZZ el día) / 12 meses a partir del día de su elaboración, conservado en las condiciones anteriormente descritas.

Presentación 2.5kg

Envase / embalaje

CAJA				PALET			
PESO BRUTO (kg):	DIMENSIONES EXTERIORES			CAPAS x PALET	CAJAS x CAPAS	CAJAS x PALET	
Uds. x Cj:	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PROFUNDO (cm)				
				DIMENSIONES PALET			
ENVASE INTERIOR				LARGO (cm)	ANCHO (cm)	ALTO (cm)	PESO (Kg)
GTIN	8413365026097						