

	FICHA TÉCNICA	FT: 210402007
	PRODUCTO FRESCO	Página: 1 de 5 Revisión: 0 Emisión: 12/03/2019

1. INFORMACIÓN GENERAL:

CÓDIGO: 210402007

NOMBRE PRODUCTO: GERMINADO GUZMAN COL LOMBARDA BAND 50G

FOTO PRODUCTO:



VARIEDAD: CAPITATA

CATEGORIA	<input type="checkbox"/> EXTRA	<input checked="" type="checkbox"/> PRIMERA	<input type="checkbox"/> SEGUNDA	<input type="checkbox"/> SIN CLASIFICACION
------------------	--------------------------------	---	----------------------------------	--

CALIBRE: NA

COLOR: Violeta y blanco

2. ORIGEN POR CAMPAÑA

MES	ORIGEN	MES	ORIGEN
ENERO	NAC	JULIO	NAC
FEBRERO	NAC	AGOSTO	NAC
MARZO	NAC	SETIEMBRE	NAC
ABRIL	NAC	OCTUBRE	NAC
MAYO	NAC	NOVIEMBRE	NAC
JUNIO	NAC	DICIEMBRE	NAC

Elaborado por: Dpto. de Calidad	Revisado por: Equipo APPCC	Aprobado por: Dirección Calidad
------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	FICHA TÉCNICA	FT: 210402007
	PRODUCTO FRESCO	Página: 1 de 5 Revisión: 0 Emisión: 12/03/2019

3.ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS:

PARÁMETROS CALIDAD

VALOR

Aspecto Externo General	Cada bandeja deberá llevar una etiqueta con los datos del envasador, denominación, variedad, origen, fecha de caducidad y temperatura de conservación.
Aspecto Interno General	No se aceptaran podredumbres o deterioros, presentado un aspecto fresco. No deben apreciarse olores o sabores extraños.
Color	VIOLETA
Olor	Característico del producto
Sabor	Característico del producto
Textura	Firme y fresca
PH	NA
Grados Bº	NA
Penetromía	NA
% Zumo	NA
Tolerancias de Calidad y calibre según categoría indicada	
- Calidad:	10% en peso o en número de germinado de col que no cumplan con lo establecido en la Cat.I
- Calibre:	10% en peso o número de germinado de col que cumplan con el calibre inmediatamente inferior y/o superior.

4.INFORMACIÓN LOGÍSTICA:

Características de almacenamiento (Tª)	Refrigeración 8-12°C
Condiciones de transporte (Tª)	12°C ± 3°C
Características de almacenamiento en los locales del Cliente (Tª)	0-5°C
Presentación formato de venta:	Saco, malla, caja de plástico, caja de madera, caja de cartón

Elaborado por: Dpto. de Calidad	Revisado por: Equipo APPCC	Aprobado por: Dirección Calidad
------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	FICHA TÉCNICA	FT: 210402007
	PRODUCTO FRESCO	Página: 1 de 5 Revisión: 0 Emisión: 12/03/2019

Unidad de venta	NA
Dimensiones caja	NA
Peso palet	NA
Material envase primario	NA
Material envase secundario	NA

5. LOTE Y TRAZABILIDAD:

Indicado en el albarán.

6. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetros	Unidades	Resultados
Valor energético	kJ	105
	Kcal	25
Grasas	g	0,10
- De los cuales ácidos grasos saturados:	g	0,034
Hidratos de carbono	g	5,8
- De los cuales azúcares	g	3,2
Proteínas	g	1,28
Sal	g	0,045

7. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 y el Reglamento 1441/2007 que modifica el 2073/2005.

PARÁMETROS	LÍMITES	FRECUENCIA	m	M
<i>E.coli</i>	<100 ufc/g	N=5, C=2	100 ufc/gr	1000 ufc/gr
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g	N=5, c=0	Ausencia en 25 gr	/
<i>Listera monocytogenes</i>	Ausencia en 25g	N=5, c=0	Ausencia en 25 gr	/

Elaborado por: Dpto. de Calidad	Revisado por: Equipo APPCC	Aprobado por: Dirección Calidad
------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	FICHA TÉCNICA	FT: 210402007
	PRODUCTO FRESCO	Página: 1 de 5 Revisión: 0 Emisión: 12/03/2019

8. OTROS PARÁMETROS DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ANÁLISIS DE CONTAMINANTES

- Análisis de metales pesados y otros contaminantes según Reglamento (CE) 1881/2006 y sus modificaciones: **SI**
- Control de Plaguicidas según Reglamento (CE) 396/2005 y sus modificaciones: **SI**

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG):

- El producto **NO** contiene Organismos modificados genéticamente según legislación actual.

IRRADIACION

- El producto **NO** ha sido sometido a irradiación.

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

ALERGENOS	CONTENIDO		
	SI	NO	POSIBLE CONTAMINACION CRUZADA
Cereales que contengan gluten y productos derivados (maíz, cebada, avena, espelta, kamut, etc)		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevos		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados		X	
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc).		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X	
Altramuz y productos a base de altramuz		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

En la columna marcada como "Posible contaminación cruzada" deben indicar aquellos ingredientes alérgenos que sin ser un ingrediente del producto por si mismos pueden estar presentes de forma

Elaborado por: Dpto. de Calidad	Revisado por: Equipo APPCC	Aprobado por: Dirección Calidad
------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

	FICHA TÉCNICA	FT: 210402007
	PRODUCTO FRESCO	Página: 1 de 5 Revisión: 0 Emisión: 12/03/2019

accidental o por contaminación cruzada o que el proveedor no es capaz de asegurar su ausencia mediante la gestión de alérgenos de su APPCC.

10. ETIQUETAJE:

PRODUCTO:
VARIEDAD:
CATEGORIA:
CALIBRE:
INGREDIENTES <i>(Detallar en caso de tratamiento postcosecha):</i>
PESO NETO:
ORIGEN:
RAZÓN SOCIAL: (Datos del envasador)
LOTE:
Registro Sanitario: (Datos del envasador)

11. LEGISLACION APLICABLE:

- ✓ Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 y el Reglamento 1441/2007 que modifica el 2073/2005.
- ✓ Cumplimiento de los límites máximos de residuos (LMR) descritos en el Reglamento 396/2005 y sus modificaciones.
- ✓ Cumplimiento de los límites de contaminantes en alimentos, que sean de aplicación al producto, descritos en el Reglamento 1881/2006 y sus modificaciones.

Aprobación por el cliente (firma)	Aprobación Guzmán Gastronomía/ Bidfood Iberia (firma)
Cliente: Fecha: Responsable:	Fecha Responsable

Elaborado por: Dpto. de Calidad	Revisado por: Equipo APPCC	Aprobado por: Dirección Calidad
------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------