Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 06/06/2017 10:18:48

Descripción MENESTRA 20X400 Doc. No. 96009815

INFORMACIÓN GENERAL:

Mezcla de guisantes, zanahoria cubos, judía verde redonda troceada, coles de Bruselas, alcachofas troceadas y habas.

El producto se envasa en bolsas de 400g, que se codifican, pasan por un detector de metales y por un controlador de pesos; se introducen en cajas, se paletizan y almacenan a -18 °C o temperaturas inferiores.

El producto no ha sido obtenido, directa o indirectamente, con la ayuda de técnicas de modificación genética, tal y como se define en la Directiva 2001/18/CEE y sus actualizaciones. En relación con la trazabilidad se seguirá la Reglamentación CEE 1830/2003, artículo 7.
El producto cumple todos los aspectos de la legislación vigente de la CE y la legislación nacional aplicable.

INGREDIENTES DECLARADOS EN EL ENVASE:

Ingredientes: Guisante, zanahoria, judía verde redonda, col de Bruselas, alcachofa, haba.

Nota: La declaración de ingredientes en el envase es siempre correcta. Cuando hay cambios en la receta se cambia el envase y a continuación la ficha técnica.

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE:

La temperatura del producto debe ser -18ºC o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal:400g
Error tolerable por defecto 1: 388g
Error tolerable por defecto 2: 376g
Valor medio/ lote: ≥ 400g
Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.
Por debajo de TU2: 0%

ENVASE/EMBALAJE

Bolsa de complejo polipropileno-polietileno de baja densidad.

Caja de cartón.

Unidades / caja: 20
Cajas / capa: 9
Capas / paleta: 8
Cajas / paleta: 72

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 8410092102056

Código de la unidad de consumo: 8410092050135

El envase se marcará con el lote y fecha de duración mínima como se describe a continuación:

Lote: LYDDDSXFFF hh:mm
L: símbolo de lote
Y: Indica el último dígito del año de envasado
DDD: Día del año
S: Indica el turno
X: Indica la línea de envasado
FFF: Indica la fábrica envasadora.

hh:mm Hora y minuto de envasado
Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 06/06/2017 10:18:48
Descripción MENESTRA 20X400
Doc. No. 96009815

MM: Mes
AAAA: Año

REGISTRO SANITARIO:

-

VIDA ÚTIL

24 meses, si se respetan las condiciones de conservación indicadas en el envase (en el congelador a -18 ºC o temperaturas inferiores).

El producto congelado se puede conservar en el frigorífico (a temperaturas <10 ºC) durante 24 horas.

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

PREPARACIÓN: Cocer sin descongelar en agua hirviendo con sal. 13-15 minutos en cazuela, 5 minutos en olla a presión.

APARIENCIA

Mezcla homogénea de los ingredientes indicados en la información general.

SABOR

Típico de los ingredientes que componen la mezcla, sin sabores ni olores extraños.

TEXTURA

Típica de los ingredientes que componen la mezcla.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g	
Valor energético/Energia	199 kJ/47 kcal	
Grasas/ Lípidos	0	g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0	g
Hidratos de carbono	6,2	g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	2,8	g
Proteínas	3	g
Sal	0,22	g

(*) Reglamento (UE) 1169/2011 Anexo XIV

CONTAMINANTES

El producto cumple con la última legislación de la UE referente a contaminantes, Reglamento 1881/2006 y sus actualizaciones.

Así como la de residuos máximos de pesticidas, Reglamento 396/2005 y sus actualizaciones.

Elaborado por Ane Ortiz

Fecha aprobación 06/06/2017 10:18:48

Descripción MENESTRA 20X400

Doc. No. 96009815

CALIDAD MICROBIOLOGICA

Analisis	n	c	m	M
E. coli	5	2	10^2	10^3
Salmonella	5	0	Aus/25g	
L. monocytogenes	5	0	/	10^2

n = nº total de muestras
m = Límite deseado/g
M = Conteo que no puede superarse en ningún caso.
c = nº total de muestras que pueden superar “m” pero no “M”.

Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 06/06/2017 10:18:48
Descripción MENESTRA 20X400
Doc. No. 96009815

INFORMACIÓN SOBRE LA PRESENCIA DE ALÉRGENOS:

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias	Utilizado como ingrediente	Posibles trazas (2)
	SI / NO	SI / NO
Cereales con gluten y derivados	NO	NO
Altramuz y derivados	NO	NO
Crustáceos y derivados	NO	NO
Moluscos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO
Cacahuetes y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	NO
Leche y derivados (incluido lactosa)	NO	NO
Frutos de cáscara y derivados	NO	NO
Apio y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (> 10mg/kg ó l SO2)	NO	NO

(1) Para rellenar este cuestionario se ha tenido en cuenta el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

(2) ”Sí”; indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones o materias primas.