



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 06/06/2017 10:15:22

la Cocinera

Descripción ACELGAS EN HOJAS 15X400

Doc. No. 96010059

INFORMACIÓN GENERAL:

Hojas de acelga (*Beta vulgaris*) procedentes de materia prima fresca y sana. Las hojas se limpian, seleccionan, escaldan, enfrían y ultracongelan en planchas. Las planchas se cortan en porciones individuales de aproximadamente 200g.

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:

-

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 -18°C o inferior durante el almacenamiento y transporte.

PESO NETO

Peso nominal:400g

Error tolerable por defecto 1: 12g

Error tolerable por defecto 2: 24g

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

Plástico complejo (polipropileno-polietileno de baja densidad)

Caja de cartón.

Unidades / caja: 15

Cajas / capa: 12

Capas / paleta: 9

Cajas / paleta: 108

CODIFICACIÓN

Código de la unidad de distribución: 8410092101721

Código de la unidad de consumo: 8410092109185

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



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 06/06/2017 10:15:22



la Cocinera

Descripción ACELGAS EN HOJAS 15X400

Doc. No. 96010059

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MM/AAAA

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 °C o temperaturas inferiores).

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

CALIDAD ORGANOLEPTICA:

PREPARACIÓN Cocer sin descongelar en agua hirviendo con sal 8 minutos. En microondas: Para 2 porciones, poner las acelgas sin descongelar en un recipiente apto para microondas, añadir 2 cucharadas de agua y tapar. Calentar a potencia máxima durante 6 min., removiendo a mitad de cocción.

APARIENCIA

Hojas de acelga de color verde intenso y peciolo blancos.

SABOR

Típico de la acelga, sin olores ni sabores extraños.

TEXTURA

Tierna, suave, libre de partes fibrosas.

CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:

INFORMACIÓN NUTRICIONAL*:

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	86 kJ/21 kcal
Grasas/ Lípidos	0 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	2 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	1,1 g
Proteínas	1,9 g
Sal	0,52 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



Elaborado por Ane Ortiz
Fecha aprobación 06/06/2017 10:15:22



Descripción ACELGAS EN HOJAS 15X400

Doc. No. 96010059

actualizaciones.

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

CALIDAD MICROBIOLÓGICA

<u>Analisis</u>	<u>n</u>	<u>c</u>	<u>m</u>	<u>M</u>
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 10:15:22

la Cocinera

Descripción ACELGAS EN HOJAS 15X400

Doc. No. 96010059

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 I SO ₂)	NO	NO

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

(2) "SI"; 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.