



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 05/06/2017 12:39:26

**la Cocinera**

Descripción BROCOLI 20X360

Doc. No. 96010052

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Floretes de brocoli (*Brassica oleracea, variedad italica*) procedente de materia prima fresca y sana. El brocoli se limpia, trocea en floretes, calibra, escalda y ultracongela individualmente.

El producto se envasa en bolsas de 360g, 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:360g

Error tolerable por defecto 1: 349g

Error tolerable por defecto 2: 338g

Valor medio/ lote: ≥ 360g

Por debajo de TU1: Según cuadro 2 del artículo 11 del Real Decreto 1801/2008.

Por debajo de TU2: 0%

**ENVASE/EMBALAJE**

Bolsa de plástico complejo (lámina de polietileno de baja densidad y otra de polipropileno)

Caja de cartón.

Unidades / caja: 20

Cajas / capa: 9

Capas / paleta: 5

Cajas / paleta: 45

**CODIFICACIÓN**

Código de la unidad de distribución: 8410092143103

Código de la unidad de consumo: 8410092143097

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 05/06/2017 12:39:26

**la Cocinera**

Descripción BROCOLI 20X360

Doc. No. 96010052

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:**

PREPARACION: Cocer sin descongelar en agua hirviendo con sal. 4-5 minutos en cazuela, 1-2 minutos en olla a presión.

**APARIENCIA**

Color verde característico. En los bordes podrán mostrar un verde pálido o amarillento típico de algunas variedades.

**SABOR**

Característico del brécol sano, sin olores ni sabores extraños.

**TEXTURA**

Textura tierna, suave, libre de partes fibrosas.

**CALIDAD FÍSICO- QUÍMICA:****INFORMACIÓN NUTRICIONAL\*:**

| Información Nutricional / Informação Nutricional | Por 100g       |
|--|----------------|
| Valor energético/Energia                         | 120 kJ/29 kcal |
| Grasas/ Lípidos                                  | 0,5 g          |
| De las cuales saturadas/<br>dos quais saturados  | 0,1 g          |
| Hidratos de carbono                              | 2,8 g          |
| de los cuales azúcares/ dos quais açúcares       | 1,4 g          |
| Proteínas  | 2,1 g          |
| Sal  | 0,13 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 05/06/2017 12:39:26



Descripción BROCOLI 20X360

Doc. No. 96010052

Así como la de Residuos Máximos de Pesticidas, Reglamento 390/2005 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 <sup>2</sup> | 10 <sup>3</sup> |
| Salmonella       | 5        | 0        | Aus/25g         |                 |
| L. monocytogenes | 5        | 0        | /               | 10 <sup>2</sup> |

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

05/06/2017 12:39:26

**la Cocinera**

Descripción BROCOLI 20X360

Doc. No. 96010052

**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                  |
| Cacahuets 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 <sub>2</sub> ) | 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.