



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 30/05/2017 12:11:06

**la Cocinera**

Descripción ESPINACA CORTADA 16X400

Doc. No. 96009964

**INFORMACIÓN GENERAL:**

Espinaca (*Spinacia oleracea*) procedente de materia prima fresca y sana, seleccionada, cortada, lavada, escaldada y ultracongelada en planchas que se cortarán posteriormente en pastillas de 100g.

El producto se envasa en bolsas de 400 g, 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:400 g

Error tolerable por defecto 1: 12g

Error tolerable por defecto 2: 24g

Valor medio/ lote: ≥ 400 g

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: 16

Cajas / capa: 21

Capas / paleta: 6

Cajas / paleta: 126

**CODIFICACIÓN**

Código de la unidad de distribución: 8410092140126

Código de la unidad de consumo: 8410092040211

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 día: MM/AAAA



Elaborado por Ane Ortiz  
 Fecha aprobación 30/05/2017 12:11:06

**la Cocinera**

Descripción ESPINACA CORTADA 16X400

Doc. No. 96009964

Fecha de consumo preferente: Consumir preferentemente antes del fin de: MIM/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. / Cozinhar sem descongelar em água a ferver com sal 8 minutos.

6 Minutos en microondas /en micro-ondas. Para 2 porciones, poner las espinacas 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. /Para 2 doses, colocar os espinafres sem descongelar num recipiente próprio para o micro-ondas e tapar. Aquecer em potência máxima durante 6 min, mexer a meio do processo.

**APARIENCIA**

Bloques de hojas de espinaca cortadas de color verde intenso uniforme.

**SABOR**

Característico de la espinaca, sin olores ni sabores extraños.

**TEXTURA**

Tierna, libre de partes fibrosas.

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

Información Nutricional / Informação Nutricional	Por 100g
Valor energético/Energia	112 kJ/27 kcal
Grasas/ Lípidos	0 g
De las cuales saturadas/ dos quais saturados	0 g
Hidratos de carbono	1,9 g
de los cuales azúcares/ dos quais açúcares	0,4 g
Proteínas	3 g
Sal	0,22 g

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



Elaborado por Ane Ortiz  
Fecha aprobación 30/05/2017 12:11:06



la Cocinera

Descripción ESPINACA CORTADA 16X400

Doc. No. 96009964

**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.

**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 30/05/2017 12:11:06

**la Cocinera**

Descripción ESPINACA CORTADA 16X400

Doc. No. 96009964

**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 <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.