ARTIQ

Verdura para Paella - 00020052

Código producto	00020052
Nombre producto	Verdura para Paella
Denominación legal	Verdura para Paella. Producto Ultracongelado
Marca	ARTIQ
EAN13	8480024641526
Vida útil	730 día(s)

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Origen: España

Ingredientes: Judía verde plana, garrofón, alubia blanca.

Información nutricional por 100g:

Valor energético (kJ)	293
Valor energético (kcal)	70
Grasas (g)	0,3
Grasas saturadas (g)	0,1
Hidratos de Carbono (g)	9,4
Azúcares (g)	1,3
Proteínas (g)	4,5
Sal (g)	0
Fibra (g)	5,5

ESPECIFICACIONES

Powered by Alimentium

ARTIQ

Verdura para Paella - 00020052

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Atractivo con intenso contraste de coloración de los diferentes ingredientes.
Color	judía verde: color verde intenso y brillante, muy uniforme; garrofon: característico del producto; alubia blanca: lanco típico del producto.
Olor	Típico del producto
Sabor	Característico de la mezcla, debe ser aromático. Exento de sabores extraños.
Textura	Su textura ha de ser tierna pero firme y uniforme en todos los ingredientes.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

Defecto de color: Máx. 1 % P/P (Control Visual) Pieles sueltas: Máx. 1 % P/P (Control Visual) Defecto de corte: Máx. 2 % P/P (Control Visual) Materias extrañas vegetales: Máx. 1 unidades/kg (Control Visual) Materias extrañas: Ausencia unidades/kg (Control Visual) Plaguicidas: Según Reglamento 396/2005 y modificaciones ppm (Llevado a cabo por un laboratorio externo) Cadmio Judía: <0,02 ppm (Llevado a cabo por un laboratorio externo) Cadmio Garrofon y Alubia Blanca: <0,04 ppm (Llevado a cabo por un laboratorio externo) Plomo Garrofon y Alubias: <0,2 ppm (Llevado a cabo por un laboratorio externo) Plomo Judías: <0,1 ppm (Llevado a cabo por un laboratorio externo) Melamina: <2,5 ppm (Llevado a cabo por un laboratorio externo) Óxido de etileno leguminosas: <0,02 ppm (Llevado a cabo por un laboratorio externo) Mercurio Garrofón, Judías y Alubia Blanca: <0,01 ppm (Llevado a cabo por un laboratorio externo)

Powered by Alimentium

ARTIQ

Verdura para Paella - 00020052

TRAZABILIDAD

dd/mm/aa - dd: día; mm: mes; aa: año

Condiciones de conservación:

Conservar a -18ºC. No volver a congelar una vez descongelado.

Especificaciones microbiológicas:

	Límites (M)		Límites (M)
Aerobios mesófilos totales		Mohos	
Enterobacterias		Clostridium sulfito reductores	
Escherichia Coli		Lysteria Monocytogenes	<100 ufc/g
Staphylococcus Aureus		Bacilus Cereus	
Salmonella	N/A	Coliformes	
Shigella		Anaerobios	

LOGÍSTICA

Envase primario (Unidad de Venta):

EAN13 (GTIN-13):	8480024641526		
Largo envase (mm)		Peso Neto	400 g
Ancho envase (mm)	210	Peso Bruto	
Alto envase (mm)	450	Formato Producto	
Unidades por pieza de venta		Material del envase	Bolsa

Powered by Alimentium

ARTIQ

Verdura para Paella - 00020052

Envase secundario (Caja):

EAN14 (GTIN-14):			
Largo envase (mm)		Peso Neto (kg)	
Ancho envase (mm)		Peso Bruto (kg)	
Alto envase (mm)		Formato Envase Secundario	
Piezas por envase Secundario		Material del envase	

Palet:

EAN PALET			
Tipo palet		Peso neto (kg)	
Cajas/Piso		Peso bruto (kg)	
Pisos/Palet		Altura con madera (m)	
Piezas por Palet		Anchura con madera (m)	
Total cajas		Longitud con madera (m)	

Powered by Alimentium