

|   |                                   |   |
|---|-----------------------------------|---|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b> | Fecha: 4-03-2020<br>Edición: 3<br>Página 1 de 3 |
|---|-----------------------------------|---|

|                 |                                   |                |               |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|---------------|
| <b>Familia:</b> | <b>PRODUCTOS HORTOFRUCTÍCOLAS</b> | <b>Nombre:</b> | <b>RÁBANO</b> |
|-----------------|-----------------------------------|----------------|---------------|



| 1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO                                |  |
|--|--|
|  |  |
| <b>Nombre y descripción del producto:</b>                          | Rábano.  |
| <b>Presentación comercial y formato:</b>                           | Rábanos servidos en bolsa de plástico dentro de caja de cartón.  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes:</li> </ul>  | Rábano.  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad:</li> </ul>      | Jolly  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calibre:</li> </ul>       | 125 gr./ manojo.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Categoría:</li> </ul>     | Primera.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origen:</li> </ul>        | Importación.   |
| <b>Descripción organoléptica:</b>                                  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visual/ Color:</li> </ul> | Raíz globulosa roja. La carne interior es blanca. Con sabor ligeramente picante. Puede adoptar diferentes formas y colores según la variedad.  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Olor:</li> </ul>          | Con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de alteración o contaminación.   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sabor:</li> </ul>         | Característico y agradable, sin acusar síntomas de alteración o contaminación.   |
| <b>Características cualitativas</b>                                |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Penetromía:</li> </ul>    | No procede   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• °Brix:</li> </ul>         | No procede   |
| <b>Almacenamiento:</b>   | Refrigeración  |
| <b>Condiciones de conservación:</b>                                | Conservar en frío entre 0°C y 4°C. (Las condiciones de conservación afectan a las características comerciales del producto).   |
| <b>Consumo preferente:</b>   | No aplica, debido a la tipología de producto, se determina en función de su aspecto visual.  |
| <b>Lote:</b>   | Se muestra en la caja o envase del producto, puesto que es producto fresco a granel. También se identifica en el documento de acompañamiento del producto (facturas y albaranes de entrega). |
| <b>Empresa distribuidora:</b>                                      | Frutas y hortalizas Flores, S.L.   |


|   |                                   |   |
|---|-----------------------------------|---|
|  | <b>ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO</b> | Fecha: 4-03-2020<br>Edición: 3<br>Página 2 de 3 |
|---|-----------------------------------|---|

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>2. EMBALAJE</b>                 |   |
|                                    |   |
| <b>Acondicionamiento:</b>          | Envasado en caja de plástico dentro de caja de cartón.  |
| <b>Identificación obligatoria:</b> | Producto, identificación de la empresa (envasadora o distribuidora), origen y lote de trazabilidad (producto sujeto al RE 543/2011 relativo a las normas de comercialización de las frutas y hortalizas frescas). |

|   |   |
|---|---|
| <b>3. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD</b>  |   |
|   |   |
| <b>3.1. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Generalidades:</b></li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sin presencia de sustancias extrañas – tierra, piedras, etc.</li> <li>✓ Exenta de síntomas de enfermedades</li> <li>✓ Todos los productos deben cumplir con el Reglamento Europeo en materia de contaminantes químicos 1881/2006 y modificaciones posteriores.</li> <li>✓ Todos los productos deben cumplir las disposiciones del Reglamento Europeo 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente, en cuanto a OMGs autorizados en Europa.</li> </ul> |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>LMR permitidos en materia de contaminantes químicos (según RE 1881/2006)</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Metales pesados: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Plomo: 0,10 mg Pb/Kg.</li> <li>○ Cadmio: 0,10 mg Cd/Kg.</li> </ul> </li> </ul>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Legislación en materia de LMR de plaguicidas</b></li> </ul>                             | Para comprobar los límites de cada producto en los diferentes contaminantes químicos les remitimos al siguiente enlace:<br><a href="http://plaguicidas.comercio.es/principal.asp?VIdioma=E">http://plaguicidas.comercio.es/principal.asp?VIdioma=E</a>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Listado de OMGs autorizados a Europa</b></li> </ul>                                     | El producto no es susceptible de ser OMG.<br>Listado de OMGs autorizados a Europa:<br><a href="http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm">http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm</a>   |
| <b>3.2. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>   |   |
| <b>Criterios microbiológicos (según RE 2073/2005)</b>   | Las frutas y hortalizas frescas no tienen marcados límites microbiológicos en el Reglamento Europeo 2073/2005 de criterios microbiológicos.   |

| <b>3.3. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS</b>   |                           |             |                      |                          |             |                      |
|--|---------------------------|-------------|----------------------|--------------------------|-------------|----------------------|
| ALÉRGENOS  | AÑADIDOS INTENCIONALMENTE |             |                      | CONTAMINACIONES CRUZADAS |             |                      |
|  | Sí/No                     | INGREDIENTE | Naturaleza / función | Sí/No                    | INGREDIENTE | Naturaleza / función |
| Cereales que contengan gluten y productos derivados  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Huevos y productos a base de huevo   | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Pescado y productos a base de pescado  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Soja y productos a base de soja  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa)  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.) | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Apio y productos derivados   | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Mostaza y productos derivados  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentr. >10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .   | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Altramuces y productos a base de altramuces  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |
| Moluscos y productos a base de moluscos  | NO                        |             |                      | NO                       |             |                      |

| <b>3.4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>  |  |
|--|--|
| <b>Información nutricional obligatoria y complementaria para 100 g de producto (según RE 1169/2011):</b> | Producto exento del requisito, por tratarse de productos sin transformar que incluyen un solo ingrediente o una sola categoría de ingredientes (según Anexo V del RE 1169/2011). |

|  |   |
|--|---|
| <b>Fecha y sello:</b><br><br><p style="text-align: center;">14/04/2020</p> | <b>Firma de verificación de la ficha técnica:</b><br><br> |
|--|---|