

<b>Familia:</b>	<b>PRODUCTOS VEGETALES FRESCOS</b>	<b>Nombre:</b>	<b>REMOLACHA</b>
-----------------	------------------------------------	----------------	------------------



<b>1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO</b>	
<b>Nombre y descripción del producto:</b>	Remolacha.
<b>Presentación comercial y formato:</b>	Remolacha servida en bolsa de plástico de 5 Kg.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ingredientes:</b></li> </ul>	Remolacha.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Variedades:</b></li> </ul>	Akela, Sangría y Warrior.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Calibre:</b></li> </ul>	45-100 mm (5% margen de error).
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Categoría:</b></li> </ul>	Primera.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Origen:</b></li> </ul>	España
<b>Descripción organoléptica:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Visual/ Color:</b></li> </ul>	Raíz casi esférica deformada globosa de color rojo. Del cuello, que es más o menos estrecho, le sale el follaje. La carne de color púrpura carmesí, es muy brillante, sabor dulce y succulento.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Olor:</b></li> </ul>	Con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de alteración o contaminación.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sabor:</b></li> </ul>	Característico y agradable, sin acusar síntomas de alteración o contaminación.
<b>Características cualitativas</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Penetromía:</b></li> </ul>	No procede
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>°Brix:</b></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>2. EMBALAJE</b>	
<b>Acondicionamiento:</b>	Envasado en bolsa de plástico de 5 Kg.
<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> <li>✓ Perclorato: 0,05 mg/ Kg.</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: <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. Listado de OMGs autorizados a Europa: <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		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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 concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.	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).				

<p>Fecha y sello: 11/12/20</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>	<p>Firma de verificación de la ficha técnica:</p> <div style="text-align: center; margin-top: 20px;">  </div>
---	--