

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Fecha: 2-01-2018 Edición: 2 Página 1 de 3
---	-----------------------------------	---

Familia:	PRODUCTOS HORTOFRUCTÍCOLAS	Nombre:	ZANAHORIA
-----------------	-----------------------------------	----------------	------------------



1. INFORMACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	
Nombre y descripción del producto:	Zanahoria.
Presentación comercial y formato:	Zanahoria entera servida en saco de plástico (de 1 Kg.).
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes: 	Zanahoria.
<ul style="list-style-type: none"> • Variedad: 	Nantesa.
<ul style="list-style-type: none"> • Calibre: 	1Kg/ caja.
<ul style="list-style-type: none"> • Categoría: 	Primera.
<ul style="list-style-type: none"> • Origen: 	España
Descripción organoléptica:	
<ul style="list-style-type: none"> • Visual/ Color: 	Raíz alargada, de forma cónica, piel lisa y color naranja oscuro.
<ul style="list-style-type: none"> • Olor: 	Con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de alteración o contaminación.
<ul style="list-style-type: none"> • Sabor: 	Característico, agradable, suave y dulce, sin acusar síntomas de alteración o contaminación.
Características cualitativas	
<ul style="list-style-type: none"> • Penetromía: 	No procede
<ul style="list-style-type: none"> • °Brix: 	No procede
Almacenamiento:	Refrigeración
Condiciones de conservación:	Conservar en frío entre 0°C y 4°C. (Las condiciones de conservación afectan a las características comerciales del producto).
Consumo preferente:	No aplica, debido a la tipología de producto, se determina en función de su aspecto visual.
Lote:	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).
Empresa distribuidora:	Frutas y hortalizas Flores, S.L.

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Fecha: 2-01-2018 Edición: 2 Página 2 de 3
---	-----------------------------------	---

2. EMBALAJE	
Acondicionamiento:	Envasado en saco de plástico (de 1 Kg.). Material: Polietileno transparente Modelo: Bolsa en rollo con precorte y macroperforada. Colores: Blanco, amarillo, naranja, verde, rojo y azul.
Identificación obligatoria:	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).

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

	ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO	Fecha: 2-01-2018 Edición: 2 Página 3 de 3
---	-----------------------------------	---

3.3. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
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 concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO			NO		
Altramuces y productos a base de altramuces	NO			NO		
Moluscos y productos a base de moluscos	NO			NO		
3.4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL						
Información nutricional obligatoria y complementaria para 100 g de producto (según RE 1169/2011):	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).					

Fecha y sello: 02/01/2018 	Firma de verificación de la ficha técnica: 
--	--