

JUVITA, S.L.	ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE	Edició: 3 Data: 2-01-2018 Pàgina 1 de 3
--------------	---------------------------	---

Família:	PRODUCTES HORTOFRUCTÍCOLES (IV GAMMA)	Nom:	MEZCLUM SABORS VARIATS
----------	--	------	------------------------

1. INFORMACIÓ GENERAL DEL PRODUCTE	
Denominació del producte:	Mezclum sabors variats
Descripció i presentació del producte:	Mezclum: plantes comestibles, hortalisses de fulla i enciams per a l'obtenció de barreges de diferents fulles seleccionades, tallades i envasades en bosses de polietilè individuals, empaquetades a dins d'una caixa de cartró de 500 g a 1 Kg.
• Ingredients i composició:	Escarola (25%), xicòria (18%), lollo rosa (15%), bleda vermella (5%), remolatxa (5%), rúcula (5%), misuma (5%), tasoi (5%), pack choi (5%), mostassa (5%), enciam roure, lollo i romana (7%). (Amb una desviació del $\pm 10\%$, segons temporada i producció).
• Proporció de tall:	Escarola, xicoira i lollo rosa: de 3 a 5 cm (amb una desviació del $\pm 5\%$). Bleda vermella, remolatxa, rúcula, misuma, tasoi, pack-choi, mostassa, enciam roure, lollo i romana: en fulles senceres de 4 a 6 cm (amb una desviació del $\pm 10\%$).
• Origen:	Espanya (Viladecans)
Descripció organolèptica:	
• Visual/ Color:	Escarola de fulla tallada de color que va des del verd-groguenc fins al blanc. Xicoira de fulla tallada de color que va del blanc fins al vermell-violaci. Lollo rosa amb coloracions que van del vermell al verd. Bleda vermella en fulles de color verd i violeta fins al vermell, i ramificació vermella. Remolatxa en fulles senceres amb coloracions que van des del vermell al grana durant el hivern, amb tendència a i verdejar durant l'estiu. Rúcula, misuma i tasoi en fulles senceres de color verd. Mostassa i pack-choi en fulles senceres amb coloracions vermell-violaci i per la part del darrera la fulla és de color verda, a l'estiu el vermell no es tan intens. Enciam roure, lollo i romana en fulles senceres de color vermell.
• Olor:	Amb aromes propis i característics, sense acusar símptomes d'alteració o contaminació.
• Sabor:	Característic, suau i delicat, sense acusar símptomes d'alteració o contaminació.
Emmagatzematge:	Refrigeració
Condicions de conservació:	Conservar en fred entre 0°C i 4°C. (Les condicions de conservació afecten a les característiques comercials del producte).
Consum preferent:	5 dies a partir de la seva elaboració.
Lot:	Correspon a la data d'envasat i es mostra en l'etiqueta de l'envàs del producte.

2. EMBALATGE	
Condicionament:	Envasat en bossa de polietilè individuals dins d'una caixa de cartró de 500 a 1 Kg.
• Model:	Fefco-201.

JUVITU, S.L.	ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE	Edició: 3 Data: 02-01-2018 Pàgina 2 de 3
--------------	---------------------------	--

• Mesures ext. d'embalatge:	315x245x145 mm.
• Tolerància:	+/- 3 mm.
• Qualitat:	Kraft Blanco 130/ semiquímic 140/Kraft 130.
• Nº de tintes:	1.
• Colors:	Anònimes.
• Tolerància caract. tècniques:	+/- 10%.
Identificació obligatòria (segons RE 1169/2011):	Producte, identificació de l'empresa (envasadora o distribuïdora), ingredients, ús esperat, condicions de conservació, al·lèrgens de declaració obligatòria i possibles traces, quantitat neta, data de caducitat, origen, i lot de traçabilitat, informació nutricional.

3. CARACTERÍSTIQUES DE QUALITAT	
3.1. CARACTERÍSTIQUES FÍSICO-QUÍMIQUES	
• Generalitats:	✓ Sense presència de substàncies estranyes – terra, pedres, etc. ✓ Exempta de símptomes de malalties ✓ Tots els productes han de complir amb el Reglament europeu en matèria de contaminants químics 1881/2006 i modificacions posteriors. ✓ Tots els productes han de complir les disposicions del Reglament europeu 1829/2003 sobre aliments i pinsos modificats genèticament, en quant a OMGs autoritzats en Europa.
• LMR permesos en matèria de contaminants químics (segons RE 1881/2006 i modificat pel RE 1258/2011)	✓ Metalls pesats: ○ Plom: 0,30 mg Pb/Kg. ○ Cadmi: 0,20 mg Cd/Kg. ○ Nitrats: - <u>Enciams frescos (<i>Lactuca sativa</i> L.):</u> ➤ 5000 mg NO₃/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'octubre i el 31 de març en hivernacle). ➤ 4000 mg NO₃/Kg. (recol·lectades durant tot l'any, en hivernacle o en l'aire lliure). ➤ 3000 mg NO₃/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'abril i el 30 de setembre en l'aire lliure) - <u>Rúcula (<i>Eruca sativa</i>, <i>Diplotaxis</i> sp., <i>Brassica tenuifolia</i>, <i>Sisymbrium tenuifolium</i>):</u> ➤ 7000 mg NO₃/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'octubre i el 31 de març). ➤ 6000 mg NO₃/Kg. (recol·lectades entre l'1 d'abril i el 30 de setembre).
• Legislació en matèria de LMR de plaguicides	Per a comprovar els límits de cada producte en els diferents contaminants químics els remetim al següent enllaç: http://plaguicidas.comercio.es/principal.asp?VIdioma=E
• Llistat de OMGs autoritzats a Europa	El producte no és susceptible de ser OMG. Llistat de OMGs autoritzats a Europa: http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

JUVITU, S.L.	ESPECIFICACIÓ DE PRODUCTE	Edició: 3 Data: 02-01-2018 Pàgina 3 de 3
--------------	---------------------------	--

3.2.	CARACTERÍSTIQUES MICROBIOLÒGIQUES						
Criteris microbiològics RD 3484/2000: normes de higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats; RE 2073/2005: criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.		En quant a la legislació específica respecte a límits microbiològics en aquests productes, ens hem fixat en la de menjars preparats envasats a base de vegetals crus i en les fruites i hortalisses trossejades (llestes per al consum). - Recompte total de colònies aeròbies mesòfiles (31°C±1°C): 1x10⁶/g <i>Escherichia coli</i>: 1000 ufc/ g <i>Salmonella</i>: Absència en 25 g					
3.3.	DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS						
AL·LÈRGENS		AFEGITS INTENCIONALMENT			CONTAMINACIONS CREUADES		
		Si/No	INGREDIENT	Naturalesa / funció	Si/No	INGREDIENT	Naturalesa / funció
Cereals que continguin gluten i productes derivats		NO			NO		
Crustacis i productes a base de crustacis		NO			NO		
Ous i productes a base d'ou		NO			NO		
Peix i productes a base de peix		NO			NO		
Cacauets i productes a base de cacauets		NO			NO		
Soja i productes a base de soja		NO			NO		
Llet i els seus derivats (inclosa la lactosa)		NO			NO		
Fruits de closca i derivats (Ex. ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, castanyes de Parà, festucs, nous de macadàmia i nous d'Austràlia.)		NO			NO		
Api i productes derivats		NO			NO		
Mostassa i productes derivats		SÍ	FULLA DE MOSTASSA	INGREDIENT	SÍ	FULLA DE MOSTASSA	INGREDIENT EN ALTRES REFERÈNCIES
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam		NO			NO		
Anhídrid sulfurós i sulfits en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litre expressat como SO2.		NO			NO		
Tramussos i productes a base de tramussos		NO			NO		
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs		NO			NO		
3.4.	INFORMACIÓ NUTRICIONAL						
Informació nutricional obligatòria i complementària per 100 g de producte (segons RD 1169/2011):			No aplica informació nutricional per ser un producte no transformat, de varis ingredients de la mateixa categoria.				